

Департамент внутренней и кадровой политики Белгородской области
Областное государственное автономное
профессиональное образовательное учреждение
«Белгородский индустриальный колледж»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.08 Охрана труда

по специальности

19.02.10 Технология продукции общественного питания

Белгород 2020 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе
Федерального государственного образовательного стандарта среднего
профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности **19.02.10**
Технология продукции общественного питания

Рассмотрено
цикловой комиссией
Протокол заседания № _____
от « ____ » _____ 20 ____ г.
Председатель цикловой
комиссии
_____/_____

Согласовано
Зам.директора по УМР
_____/Бакалова Е.Е.
« ____ » _____ 20 ____ г.

Утверждаю
Зам.директора по УР
_____/Выручаева Н.В.
« ____ » _____ 20 ____ г.

Рассмотрено
цикловой комиссией
Протокол заседания № _____
от « ____ » _____ 20 ____ г.
Председатель цикловой
комиссии
_____/_____

Рассмотрено
цикловой комиссией
Протокол заседания № _____
от « ____ » _____ 20 ____ г.
Председатель цикловой
комиссии
_____/_____

Рассмотрено
цикловой комиссией
Протокол заседания № _____
От « ____ » _____ 20 ____ г.
Председатель цикловой
комиссии
_____/_____

Организация-разработчик: ОГАПОУ «Белгородский индустриальный
колледж»

Составитель:
преподаватели ОГАПОУ «Белгородский индустриальный колледж»
Котлярова С.В.

Рецензент (внутренний):
преподаватель ОГАПОУ «Белгородский индустриальный колледж»
Володина О.В.

СОДЕРЖАНИЕ

стр.

- 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.08 Охрана труда

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) в соответствии с ФГОС по специальности среднего профессионального образования **19.02.10 Технология продукции общественного питания.**

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована по программам курсовой подготовки, переподготовки и повышения квалификации по направлению **19.02.10 Технология продукции общественного питания.**

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

1.3. Цели и задачи 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 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

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 процессе освоения учебной дисциплины у обучающихся должны быть сформированы компетенции:

ОК1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес;

ОК2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество;

ОК3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность;

ОК4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;

ОК5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности;

ОК6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями;

ОК7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий;

ОК8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации;

ОК9. 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. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося **48 часов**, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - **32 часа**,

из которых **8 часов** отводится на практические занятия;

самостоятельной работы обучающегося - **16 часов** (всего),

в том числе консультаций **2 часа**.

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)	<i>48</i>
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	<i>32</i>
в том числе:	
практические занятия	<i>8</i>
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	<i>16</i>
в том числе:	
внеаудиторная самостоятельная работа	<i>14</i>
консультации	<i>2</i>
<i>Итоговая аттестация в форме экзамена</i>	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Охрана труда»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
	Содержание учебного материала.	4	
Глава 1. Законодательное регулирование вопросов охраны труда	1. Законодательное регулирование вопросов охраны труда. Нормативные правовые акты по охране труда. Организация службы охраны труда на предприятиях всех форм собственности. Государственный надзор и контроль за соблюдением законодательства по охране труда на производстве.	2	2
	2. Система мероприятий по обеспечению требований законодательства об охране труда. Аттестация рабочих мест по условиям труда. Государственная экспертиза условий труда. Сертификация производственных объектов на соответствие требованиям безопасности труда. Планирование и финансирование мероприятий по охране труда. Расследование и учет несчастных случаев на производстве. Ответственность за нарушение законодательства об охране труда. Электронные системы в области охраны труда	2	2
Глава 2. Анализ опасных и вредных производственный факторов на предприятиях пищевой промышленности	Содержание учебного материала.	4	
	1. Причины и характер проявления опасных и вредных факторов производственной среды. Загрязнение вредными веществами воздуха производственных помещений. Параметры микроклимата и их влияние на организм человека. Воздействие производственного шума на организм человека. Воздействие производственной вибрации на организм человека.	2	2
	2. Идентификация опасных и вредных производственных факторов в технологических процессах предприятий пищевой промышленности. Источники возникновения инфра и ультразвука на пищевых предприятиях и их воздействие на организм человека. Электротравматизм и механизмы воздействия электрического тока на организм человека. Причины возникновения пожаров и взрывов на пищевых предприятиях	2	2
	Практические занятия	2	
	1. Опасные факторы производственной среды	2	
	Самостоятельная работа обучающихся: - систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической	2	

	<p>литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем);</p> <p>- оформление практических работ, отчетов и подготовка к их защите;</p> <p>- работа с нормативной документацией (ГОСТ Р, СанПиН, СНиП)</p> <p>- подготовка реферата (компьютерной презентации) по теме «Производственный травматизм»</p>		
	Консультации	1	
Глава 3. Нормирование параметров производственной среды на предприятиях пищевой промышленности	Содержание учебного материала	4	
	1. Нормирование параметров воздушной среды и производственного освещения. Контроль за состоянием воздушной среды на предприятиях. Виды вентиляционных систем для производственных помещений. Виды и нормирования естественного и искусственного освещения. Безопасность эксплуатации системы освещения люминесцентными	2	2
	2. Инженерно-технические мероприятия по нормированию производственного шума и вибрации, инфра- и ультразвука. Физические и Физиологические характеристики шума. Нормирование производственного шума. Суммарный уровень шума в производственных помещениях. Методы и средства борьбы с шумом. Измерение, контроль и нормирование вибрации на рабочем месте. Методы и средства борьбы с вибрацией. Средства защиты от инфра-м ультразвука	2	2
	Самостоятельная работа обучающихся: - систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем); - подготовка реферата (компьютерной презентации) по теме «: «Влияние шума и вибрации и организм человека»	1	
Глава 4. Требования охраны труда при эксплуатации производственного и технологического оборудования	Содержание учебного материала	4	
	1. Холодильное оборудование. Классификация холодильных машин и установок. Холодильные компрессорные машины. Абсорбционные холодильные машины. Льдогенераторы. Оборудование для охлаждения жидкости. Меры безопасности при эксплуатации холодильных установок	2	2
	2. Технологическое оборудование пищевых предприятий. Общие принципы обеспечения безопасности оборудования при конструирование , монтаже и эксплуатации . Требования к рациональное размещения оборудования. Опасная Зона оборудование и оградительные средства защиты. Предохранительные	2	2

		средства защиты. Сигнализирующие устройства		
		Практические занятия	2	
	1.	Инструктаж по технике безопасности при работе с технологическим оборудованием	2	
		Самостоятельная работа обучающихся: - систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем); - оформление практических работ, отчетов и подготовка к их защите; - подготовка реферата (компьютерной презентации) по теме : «Виды инструктажа по технике безопасности»	3	
Глава 5. Электробезопасность		Содержание учебного материала	2	
	1.	Условия поражения человека электрическим током. Классификация помещений по степени опасности поражения электрическим током. Факторы, определяющие поражения человека электрическим током. Напряжение прикосновения и шага. Средства защиты от поражения электрическим током. Назначение и принцип действия зануления. Защитное заземление. Защитное отключение	2	2
		Практические занятия	2	
	1.	Инженерно-технические мероприятия по обеспечению электробезопасности	2	
		Самостоятельная работа обучающихся: - систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем); - оформление практических работ, отчетов и подготовка к их защите; - подготовка реферата (компьютерной презентации) по теме «: «Оказание первой помощи при ударе электрическим током»	3	
		Консультации	1	
Глава 6. Взрыво- и пожаробезопасность		Содержание учебного материала	4	
	1.	Причины возникновения взрывов и пожаров на предприятиях пищевой промышленности. Общие сведения о взрыве и процессах горения. Классификация производств и помещений по взрыво и пожароопасности	2	2
	2.	Инженерно-технические мероприятия по обеспечению взрыво- и пожаробезопасности. Пожарная безопасность при эксплуатации технологического оборудования. Противопожарные требования к системам вентиляции, воздушного	2	2

	отопления и кондиционирования воздуха. Пожарная безопасность в электроустановках. Пожарная сигнализация и связь. Стационарные и первичные средства пожаротушения		
	Практические занятия	2	
1.	Изучение устройства и овладения приемами эксплуатации средств тушения пожаров, пожарной сигнализации и связи	2	
	Контрольная работа	2	
	Самостоятельная работа обучающихся - систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем); - оформление практических работ, отчетов и подготовка к их защите; - подготовка реферата (компьютерной презентации) по теме : «Классификация пожаров», «Оказание первой помощи при ожогах»	5	
	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 ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины предполагает наличие учебного кабинета безопасности жизнедеятельности и охраны труда.

Оборудование учебного кабинета безопасности жизнедеятельности и охраны труда:

- автоматизированное рабочее место преподавателя;
- посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся);

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Косолапова Н.В. Охрана труда : учебник / Н.В. Косолапова, Н.А. Прокопенко. — М. : КноРус, 2019. —182 с..

2. Солопова, В.А. Охрана труда на предприятии : учебное пособие / В.А. Солопова ; Оренбургский государственный университет. – Оренбург : Оренбургский государственный университет, 2017. – 126 с.

3. Калинина В.М. Охрана труда на предприятиях пищевой промышленности. - М.: издательский центр Академия, 2012. – 320 с.

Дополнительная литература:

1. Щербакова Л.М., Шевелев В.В. Охрана труда в торговле и общественном питании. - М.: Деловая литература, 2005

2. Фатыхов Д.Ф., Белехов А.Н. Охрана труда в торговле, общественном питании, пищевых производствах, в малом бизнесе и в быту - М.: Академия, 2002

3. Правила пожарной безопасности для объектов торговли. 7(48)-2005.-М.:ИНФРА-М, 2005

Нормативно-правовые источники:

1. Конституция (Основной закон) Российской Федерации

2. Трудовой Кодекс Российской Федерации

3. ФЗ "Об основах охраны труда в РФ" № 181-ФЗ от 24.07.99

4. ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения" № 52-ФЗ

5. ФЗ "О пожарной безопасности" № 69-ФЗ от 21.12.94

6. ФЗ «О применении контрольно-кассовой техники при осуществлении наличных денежных расчетов и (или) расчетов с использованием платежных карт» № 54-ФЗ от 22.05.2003

7. ГОСТ 12.0.004-90 «Организация обучения безопасности труда»

8. Конвенция МОТ № 155 «О безопасности и гигиене труда в производственной среде»

9. Справочник руководителя предприятия общественного питания - М.: «Легкая промышленность и бытовое обслуживание», 2000

10. Межотраслевые правила по охране труда в общественном питании. ПОТ Р М 011-2000. - М.: ИНФРА-М, 2000
11. Правила технической эксплуатации электроустановок потребителей (ПТЭЭП) / Утв. Приказом Министерства энергетики РФ № 6 от 13.01.2003
12. Межотраслевые правила при эксплуатации электроустановок потребителей (ПОТР-М-016-2001-РД-153 -34.0-03.150.00)
13. Правила пожарной безопасности в Российской Федерации (ППБ01-03) 30.06.2003
14. Инструкция по организации и осуществлению государственного пожарного надзора в Российской Федерации № 132 от 17.03.2003
15. Типовые инструкции по охране труда при проведении погрузочно-разгрузочных работ и размещении грузов. ТИОТ М Р 001-2000
16. Система стандартов безопасности труда (ССБТ)
17. Постановление Правительства Российской Федерации "Об утверждении Положения «Об особенностях расследования несчастных случаев на производстве в отдельных отраслях и организациях» № 73 от 24.10.2002
18. Постановление «О создании Системы сертификации работ по охране труда в организациях» № 28 от 24.04.2002
19. Постановление Правительства Российской Федерации «Об аттестации рабочих мест по условиям труда» № 12 от 14.03.1997
20. Постановление Правительства Российской Федерации «Об утверждении положения о проведении государственной экспертизы условий труда в Российской Федерации» № 244 от 25.04.2003
21. Постановление Министерства труда и социального развития Российской Федерации «Правила обеспечения работников специальной одеждой, специальной обувью и другими средствами индивидуальной защиты» № 51 от 18.12.1998
22. Постановление Министерства труда и социального развития Российской Федерации «Об утверждении рекомендаций по организации работы службы охраны труда в организации» № 14 от 08.02.2000
23. Постановление Министерства труда и социального развития Российской Федерации «Методические рекомендации по разработке государственных нормативных требований охраны труда» № 80 от 17.12.2002
24. Постановление Министерства труда и социального развития и Минобразования Российской Федерации «Порядок обучения по охране труда и проверке знаний требований охраны труда работников организаций» № 1/29 от 13.01.2003
25. Постановление Министерства труда и социального развития Российской Федерации «Об утверждении методических рекомендаций по проведению государственной экспертизы условий труда при лицензировании отдельных видов деятельности» № 53 от 02.07.2001

26. Постановление Правительства Российской Федерации «О государственном надзоре и контроле за соблюдением законодательства РФ о труде и охране труда» № 1035 от 09.09.1999

27. Межотраслевые типовые инструкции по охране труда для работников системы общественного питания. 8/2002. - М.: Инфра-М, 2002

Интернет-ресурсы:

1. <http://www.tehbez.ru>
2. <http://ru.wikipedia.org>.
3. <http://safety.s-system.ru>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>Освоенные умения: выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;</p>	<ul style="list-style-type: none"> - тестовый контроль; - оценка результатов выполнения практических работ; - защита реферата (компьютерной презентации).
использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;	<ul style="list-style-type: none"> письменная проверка - оценка результатов выполнения практических работ;
Участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в том числе оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;	<ul style="list-style-type: none"> письменная проверка - оценка результатов выполнения практических работ;
проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;	<ul style="list-style-type: none"> письменная проверка
разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда;	<ul style="list-style-type: none"> - оценка результатов выполнения практических работ; - отчет по найденной информации по темам «Производственный травматизм и профессиональные заболевания», «Шум как вредный фактор производственной среды»; «Основы электробезопасности»; «Виды пожаров», «Пожарная безопасность».
вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда;	<ul style="list-style-type: none"> - оценка результатов выполнения практических работ; - отчет по анализу своей производственной работы.
Усвоенные знания:	- тестовый контроль
системы управления охраной труда в организации;	- устная проверка
законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;	- тестирование
обязанности работников в области охраны	- письменная проверка, тестовый контроль

труда;	
фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;	- тестовый контроль
возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);	- тестовый контроль
порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала);	- устная проверка, письменная проверка
порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты	- устная проверка