

Министерство образования, науки и молодежной политики  
Нижегородской области

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Спасский агропромышленный техникум»

СОГЛАСОВАНО:  
Зам. директора по УПР  
\_\_\_\_\_ Н.В.Подлесова  
«\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2020г

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**учебной дисциплины**

**ОП.08. ОХРАНА ТРУДА**

**программа подготовки специалистов среднего звена**

**по специальности**

**19.02.10. Технология продукции общественного питания**

с.Спасское, 2020

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее СПО)

**19.02.10. Технология продукции общественного питания**

Разработчики:

Организация-разработчик:

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Спасский агропромышленный техникум»

Разработчик: Мастюгина Г.П. , преподаватель ГБПОУ Спасский АПТ

РАССМОТРЕНА

ПЦК спец. дисциплин

Протокол № \_\_\_\_ от «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2020 г.

Председатель \_\_\_\_\_ /Т.А.Кондакова/

## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	15

# ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## 1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины Охрана труда предназначена для реализации требований Федерального государственного образовательного стандарта и является частью программы подготовки специалистов среднего звена/ППКРС по специальности: **19.02.10. Технология продукции общественного питания**

## 1.2. Место дисциплины в структуре ППССЗ:

**ОП.08. Охрана труда** - относится к общепрофессиональным дисциплинам и входит в профессиональный цикл

## 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 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;

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

**Результатом освоения программы учебной дисциплины является овладение обучающимися общими (ОК) и профессиональными (ПК) компетенциями**

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 программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 63 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 42 часа;

самостоятельной работы обучающегося 21 час.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

<b>Вид учебной работы</b>	<b><i>Объем часов</i></b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>63</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>42</b>
в том числе:	
практические занятия	8
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>21</b>
В том числе: внеаудиторная самостоятельная работа	
- изучение дополнительной литературы по заданным темам	4
- работа с терминами	2
- написание докладов, рефератов, подготовка сообщений, презентаций	10
- работа с нормативными документами	5
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

### « ОХРАНА ТРУДА »

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>Тема 1</b> <b>Нормативно – правовая база охраны труда</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>9</b>	
	Введение, цели, задачи дисциплины. Основные положения законодательства об охране труда.	2	2,3
	Государственный надзор и контроль охраны труда. Система стандартов по технике безопасности	2	
	<b>Практическая работа №1</b> Изучение Федеральных законов, нормативно- технических документов в области охраны труда	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Изучить Трудовой кодекс РФ Подготовить доклады на темы: Охрана труда подростков и женщин Система сертификации работ по охране труда	3	2
<b>Тема 2</b> <b>Обеспечение охраны труда</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	
	Система мероприятий по обеспечению требований законодательства об охране труда.	2	2,3
	Ответственность за нарушение требований охраны труда	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Подготовить доклад на тему «Взаимные обязательства сторон по условиям и охране труда»	2	3



	Взаимные обязательства сторон по условиям и охране труда		
<b>Тема 3</b> <b>Организация охраны труда в предприятиях общественного питания.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	
	Служба охраны труда на предприятии. Планирование и финансирование мероприятий по охране труда.	2	2,3
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Подготовить презентации по теме «Уголки по охране труда», «Обучение работников безопасности труда»	4	3
<b>Тема 4</b> <b>Условия труда на предприятиях общественного питания</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8</b>	
	Условия труда, производственный фактор, производственная санитария.	2	2,3
	Нормирование параметров производственной среды.	2	
	<b>Практическая работа №2</b> Исследование метеорологических характеристик помещений и проверка их соответствия установленным нормам.	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Воздействие вредных производственных факторов	2	2
<b>Тема 5</b> <b>Производственный травматизм и профессиональные заболевания</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>9</b>	
	Производственный травматизм и профессиональные заболевания	2	2,3
	Несчастные случаи. Порядок расследования, оформления и учёта несчастных случаев	2	
	<b>Практическая работа №3</b> Расследование несчастных случаев и оформление акта Н-1	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Мероприятия по предупреждению травматизма и проф.заболеваний. Доврачебная помощь, пострадавшим от несчастного случая	3	2

<b>Тема 6</b> <b>Электробезопасность</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8</b>	
	Действие электротока на организм человека	2	2,3
	Мероприятия по обеспечению электробезопасности.	2	
	Защита от опасного воздействия статического электричества.		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Причины электротравм на производстве Статическое электричество	2	2
<b>Тема 7</b> <b>Пожарная безопасность</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>9</b>	
	Организация пожарной охраны в предприятиях.	2	2,3
	Противопожарный инструктаж и режим предприятия.	2	
	<b>Практическая работа №4</b> Изучение устройства и овладения приемами эксплуатации средств тушения пожаров, пожарной сигнализации и связи.	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Действия администрации и работников при возникновении пожара. План эвакуации людей при пожаре	3	2
<b>Тема 8</b> <b>Требования безопасности к производственному оборудованию</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	
	Безопасное оборудование. Опасные зоны технологического оборудования	2	2,3
	Требования безопасности при эксплуатации оборудования	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Изучить опасные зоны оборудования Правила безопасной эксплуатации оборудования	2	2
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		<b>2</b>	
<b>ВСЕГО</b>		<b>63</b>	

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 требует наличия учебного кабинета безопасности жизнедеятельности и охраны труда

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий
- образцы документов.

Технические средства обучения: - персональный компьютер с выходом в интернет;

- принтер;
- проектор;
- наглядные пособия: раздаточный материал.

#### **3.2. Информационное обеспечение обучения.**

##### **Перечень рекомендуемых учебных изданий.**

##### **Основные источники**

1. Охрана труда на предприятиях пищевой промышленности: учебник для студ. сред. проф. образования/В.М.Калинина– М.: Издательский центр «Академия», 2010г. – 320с.
2. Охрана труда в организациях питания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования.- М Издательский центр «Академия»; 2018г. 320с.
- 3 Гайворонский К.Я. Охрана труда в общественном питании и торговле М. Изд. «Форум» М.-2020 -125 с.
- 4 Охрана труда в торговле, общественном питании, пищевых производствах, в малом бизнесе и быту – Фатыхов Д.Ф. – 4-е издание; - М.: Издательский центр «Академия»; образовательно-издательский центр «Академия», 2010г. – 224с.
- 3 Федеральный государственный образовательный стандарт по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 «Технология продукции общественного питания». Утвержден приказом № 384 от 22 апреля 2014 г. Министерством образования и науки Российской Федерации
- 4 Конституция (Основной закон) Российской Федерации
- 5 Трудовой Кодекс Российской Федерации
- 6 ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» № 52-ФЗ от 30.03.1999 (с измен, от 2001,2003,2005,2006,2007,2008гг.)
- 7 ФЗ «О пожарной безопасности» № 69-ФЗ от 21.12.94 (с измен, от 1995, 1996, 1998, 2000-2010гг.)
- 8 «Технический регламент о требованиях пожарной безопасности» № 123 от 22.07.2008
- 9 ФЗ «О применении контрольно-кассовой техники при осуществлении наличных денежных расчетов и (или) расчетов с использованием платежных карт», № 54-ФЗ от 22.05.2003 (с измен, от 3 июня, 17 июля 2009 г., 27 июля 2010 г.)
- 10 ФЗ «О техническом регулировании» от 27 декабря 2002 г., ФЗ- № 184 (с изм. от 2005, 2007-2010гг.).
- 11 ГОСТ 12.0.004-90 «Организация обучения безопасности труда»
- 12 Конвенция МОТ № 155 «О безопасности и гигиене труда в производственной

среде»

13 Межотраслевые правила по охране труда в общественном питании. ПОТ Р М 011-2000 (Утв. Постановлением Минтруда РФ от 24.12.1999 N 52)

14 Правила технической эксплуатации электроустановок потребителей (ПТЭЭП) / Утв. Приказом Министерства энергетики РФ № 6 от 13.01.2003.

15 Межотраслевые правила при эксплуатации электроустановок потребителей (ПОТР-М-016-2001-РД-153 -34.0-03.150.00)

16 Правила пожарной безопасности в Российской Федерации (ППБ 01-03) 30.06.2003

17 Постановление Минтруда РФ от 24.05.2002 N 36 об утверждении Межотраслевых типовых инструкций по охране труда для работников системы общественного питания

18 Типовые инструкции по охране труда для работников предприятий торговли и общественного питания. ТОЙ Р-95120-(001-033)-95 (Утв. Приказом Роскомторга ОТ 03.10.1995 N 87)

19 Инструкция по организации и осуществлению государственного пожарного надзора в Российской Федерации № 132 от 17.03.2003.

20 Типовые инструкции по охране труда при проведении погрузочно-разгрузочных работ и размещении грузов. ТИОТ М Р 001-2000.

21 Система стандартов безопасности труда (ССБТ)

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

23 Постановление Министерства труда и социального развития Российской Федерации «Об аттестации рабочих мест по условиям труда» № 569 от 31.08.2007

24 Постановление Министерства труда и социального развития Российской Федерации «Межотраслевые нормативы численности работников служб охраны труда организации» № 10 от 22.01.2001.

25 Санитарные правила и нормы (СанПиН)

26 Строительные нормы и правила (СниП)

27 Паспорта, заводские инструкции по эксплуатации оборудования

Дополнительные источники:

Халплов Ш.А. Безопасность в торговле и общественном питании. Учебное пособие для ВПО и СПО. - М.: ОЦПКРТ, 2011

1. Щур Д.Л. Новые правила аттестации рабочих мест по условиям труда- М.; 2009

**Интернет – ресурсы:**<http://www.garant.ru> - Гарант;

<http://www.torgrus.ru> - Новости и технологии торгового бизнеса.

<http://www.ohr.econavt.ru> - Инструкции и учебные фильмы по охране труда

<http://www.tehbez.ru> - Информационный канал Охрана труд

**3.3. Требования к реализации образовательного процесса** Для реализации компетентностного подхода в образовательный процесс включаются активные формы проведения занятий с применением электронных образовательных ресурсов, деловых и ролевых игр, индивидуальных и групповых проектов, анализа производственных ситуаций, групповых дискуссий и т.п. в сочетании с

внеаудиторной работой для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся. Обучающимся оказывается консультативная помощь.

#### 4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

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

<b>Результаты обучения (усвоенные знания)</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b>
<b>Умения:</b>	
- выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими и планируемыми видами профессиональной деятельности	Оценка результатов выполнения практических и самостоятельных работ
- использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности	Оценка результатов выполнения практических и самостоятельных работ
- участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в том числе оценивать условия труда и уровень травмобезопасности	Оценка результатов выполнения практических и самостоятельных работ
проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ	Оценка результатов выполнения практических и самостоятельных работ
разъяснить подчиненным работникам (персоналу) содержание уставных требований охраны труда	Оценка результатов выполнения практических и самостоятельных работ
вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда	Оценка результатов выполнения практических и самостоятельных работ
вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдая сроки ее	Оценка результатов выполнения практических и самостоятельных работ

заполнения и условия хранения.	
<b>Знания:</b>	
системы управления охраной труда в организации	- Тестирование. - Текущий устный и письменный контроль по темам.
законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации	- Тестирование. - Текущий устный и письменный контроль по темам.
обязанности работников в области охраны труда	- Тестирование. - Текущий устный и письменный контроль по темам.
фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда	- Тестирование. - Текущий устный и письменный контроль по темам.
возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом)	- Тестирование. - Текущий устный и письменный контроль по темам.
порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала)	- Тестирование. - Текущий устный и письменный контроль по темам.
порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты	- Тестирование. - Текущий устный и письменный контроль по темам.
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	