

Министерство образования и науки Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Российский экономический университет им. Г.В. Плеханова»
Московский технологический колледж питания
(МТКП)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

учебной дисциплины: **ОП.08 Охрана труда**

код, специальность: **19.02.10 Технология продукции общественного питания**

форма обучения: **очная**

Москва
2018

СОГЛАСОВАНО:

Предметной цикловой комиссией
«Технология продукции и
техническая эксплуатация
оборудования в общественном
питании»

Протокол № 01

от «31» августа 2018 года

Председатель предметной цикловой
комиссии



Линькова Н.И.

Подпись

Инициалы Фамилия

Разработана на основе Федерального государственного
образовательного стандарта по специальности
среднего профессионального образования 19.02.10
«Технология продукции общественного питания»

Заместитель директора по учебной работе



Г.Б.Давыдова

Подпись

УТВЕРЖДЕНА: Директор колледжа



Подпись

/ Е.Н. Махиненко/
Инициалы Фамилия

Разработчик: _____ Семченко В.М. _____

ФИО, преподаватель ФГБОУ ВО «РЭУ им. Г.В. Плеханова»

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	15

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.08 «Охрана труда» является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО **19.02.10 Технология продукции общественного питания** базовой подготовки.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Дисциплина входит в обязательную часть профессионального цикла ОП.08 Охрана труда.

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

Требования к результатам освоения дисциплины:

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.

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

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальная учебная нагрузка обучающегося	66	часов
включая:		
обязательная аудиторная учебная нагрузка	42	часов
самостоятельная работа	18	часов
консультации	6	часов
ВСЕГО	66	часов

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	66
Консультации	6
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	42
в том числе:	
практические занятия	12
теоретические занятия	30
Самостоятельная работа обучающегося	18
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.08. 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
Раздел 1. Охрана труда		32	
Тема 1.1. Правовые и нормативные основы безопасности труда	Содержание учебного материала	2	2
	Нормативно-правовая база охраны труда: понятие, назначение. Федеральный закон «Об основах охраны труда в РФ», Трудовой кодекс, гигиенические нормативы, санитарные нормы и правила, правила безопасности, система строительных норм и правил. Структура системы стандартов безопасности труда. Межотраслевые правила по охране труда	2	2
	Практическое занятие Изучение и анализ статей Кодекса закона о труде РФ, нормативно-технических документов в области охраны труда	2	
	Самостоятельная работа Изучение Положения и системы сертификации работ по охране труда в организации, полномочий органов государственной власти и субъектов РФ, а также местного самоуправления в области охраны труда	4	
Тема 1.2. Организационные основы безопасности труда	Содержание учебного материала	2	
	Система управления безопасностью труда в организации: цель и задачи. Органы управления безопасностью труда. Служба охраны труда на предприятии: назначение, основные задачи, права, функциональные обязанности. Обязанности работника по соблюдению норм и правил по охране труда. Обеспечение прав работников на охрану труда. Обучение и профессиональная подготовка в области охраны труда: порядок	2	3

	обучения и проведения инструктажей, периодичность инструктирования, проверка знаний работников по вопросам охраны труда. Виды инструктажей, их характеристика, методика проведения. Государственный надзор и контроль за соблюдением законодательства об охране труда. Органы надзора и контроля за охраной труда: назначение, задачи, функции. Ответственность за нарушение требований охраны труда: административная, дисциплинарная, уголовная, материальная		
	Практическая работа Ведение документации установленного образца по охране труда, журналов учета инструкций по охране труда, регистрации проведения инструктажей и проверки знаний	2	
	Самостоятельная работа Изучение обязанностей работодателя по обеспечению безопасных условий труда, санитарно-бытового и лечебно-профилактического обслуживания работников	4	
Тема 1.3. Производственный травматизм и профессиональные заболевания	Содержание учебного материала	4	
	Классификация опасных и вредных производственных факторов. Порядок и методика проведения аттестации рабочих мест по условиям труда. Производственный травматизм и профессиональные заболевания: понятие, причины и их анализ. Травмоопасные производственные факторы на предприятиях общественного питания. Несчастные случаи: понятие, классификация. Порядок расследования и документального оформления и учета несчастных случаев в организациях. Порядок заполнения актов по форме Н-1 и НП. Обязанности работников при возникновении несчастных случаев на производстве. Разработка мероприятий по профилактике производственного травматизма на производстве. Правила оказания доврачебной помощи пострадавшим на производстве. Порядок возмещения работодателем вреда, причиненного здоровью работников в связи с несчастным случаем	4	3

	Практическая работа Анализ производственного травматизма на предприятии. Определение коэффициентов травматизма: общего, частоты, тяжести. Оформление акта по форме Н-1 согласно производственной ситуации	2	
	Самостоятельная работа Оказание первой помощи при механических травмах, при поражении холодом	2	

Тема 1.4 Защита работников от вредных и опасных производственных факторов.	Содержание учебного материала Методы и средства защиты при работе с технологическим оборудованием и инвентарем. Порядок обеспечения средствами защиты работников. Коллективные и индивидуальные средства защиты, используемые на предприятиях общественного питания, в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности: виды, основные характеристики, порядок хранения. Требования, предъявляемые к средствам защиты. Мероприятия по улучшению обеспечения работающих коллективными и индивидуальными средствами защиты и их эффективность	4	2
	Практическая работа Выбор и использование средств защиты от поражения электрическим током на предприятии общественного питания. Выбор и использование средств пожарной безопасности на предприятии общественного питания	2	
	Самостоятельная работа Изучение технических способов защиты от поражения электрическим током, порядка и сроков проверки заземляющих устройств и сопротивления изоляции	2	
Раздел 2. Основы энергосбережения		28	
Тема 2.1. Энергия и ее роль в жизни общества. Энергосберегающая политика в Российской Федерации	Содержание учебного материала	6	
	Основные понятия энергии и энергосбережения, задачи, цели и направления развития Законодательное и нормативно-правовое регулирование деятельности организаций по обеспечению энергосбережения. Энергетический паспорт предприятия (организации), отражающий баланс потребления и показатели эффективности мероприятий по энергосбережению	6	2
	Практическая работа Анализ нормативно-правовой документации, обеспечивающей энергосберегающую деятельность. Формирование энергетического паспорта предприятия	2	1
	Самостоятельная работа	2	

	Государственное регулирование в области энергосбережения и повышения энергетической эффективности		
Тема 2.2. Основные виды и способы получения, преобразования, использования энергии	Содержание учебного материала	4	
	Традиционные и нетрадиционные способы получения тепловой и электрической энергии. Преимущества комбинированной выработки теплоты и электроэнергии. Оборудование и устройства, обеспечивающие передачу энергии. Устройства, обеспечивающие сохранение энергии	4	3
	Практическая работа Определение потерь энергии через оконные проемы, наружные ограждения конструкций	1	
	Самостоятельная работа Основное утилизационное оборудование. Теплоиспользующие устройства	2	
Тема 2.3. Торгово-технологическое оборудование, обеспечивающее выработку, преобразование, использование энергии	Содержание учебного материала	6	
	Тепловое оборудование. Устройства, обеспечивающие экономное расходование энергии. Холодильное оборудование. Устройства, обеспечивающие экономное расходование энергии	6	3
	Практическая работа Определение видов и использование по назначению энергосберегающего теплового оборудования. Расчет экономии расхода энергии Определение видов и использование по назначению энергосберегающего холодильного оборудования. Расчет экономии расхода энергии.	1	1
	Самостоятельная работа Изучить механическое оборудование, устройства, обеспечивающие экономное расходование энергии	1	
Тема 2.4. Энергосбережение – Основа функционирования и	Содержание учебного материала	2	
	Энергосберегающие мероприятия в отраслях экономики. Энергетический контроль и менеджмент	2	2
	Самостоятельная работа	1	

развития современной экономики	Изучение видов энергосберегающего контроля		
	Консультации	6	
	Всего	66	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ 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;
- доска классная;
- стеллаж для моделей и макетов;
- шкаф для моделей и макетов;
- рабочее место преподавателя;

Технические средства обучения:

- респираторы (противопылевой, противогазовый, фильтрующий);
- огнетушители;
- медицинские средства защиты;
- компьютер с лицензионно-программным обеспечением;
- мультимедиа проектор;
- экран проекционный;
- видеофильмы (оказание первой помощи, пожарная безопасность, электробезопасность и др.)

Учебно-наглядные пособия:

- оказание первой помощи;
- индивидуальные средства защиты;
- уголок гражданской защиты;
- действия населения при авариях и катастрофах;
- Вооруженные силы - защитники Отечества.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

№ п/п	Наименование учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы
1	Нормативные документы
1.1	Трудовой кодекс Российской Федерации. – Новосибирск: Сиб. универ., 2005. – 203 с.
1.2	Федеральный закон «Об основах охраны труда в Российской Федерации». 1999.
1.3	Положение о расследовании и учете несчастных случаев на производстве. Постановление Правительства Российской Федерации от 11.03.99. № 279
1.4	Положение о порядке проведения аттестации рабочих мест по условиям труда. Постановление Министерства труда и социального развития РФ от 14.03.97. № 12.
1.5	Система стандартов безопасности труда: сборник. – М.: Издательство Стандартов, 2002. – 102 с.
1.6	Федеральный Закон «Об энергосбережении и о повышении энергетической эффективности и о внесении изменений в отдельные законодательные акты Российской Федерации» от 18.11.2009
1.7	ГОСТ 51541-99 Энергосбережение. Энергетическая эффективность. Состав показателей. Общие положения
1.8	ГОСТ Р 51379-99 Энергосбережение. Энергетический паспорт промышленного потребителя топливно-энергетических ресурсов. Основные положения. Типовые формы
1.9	ГОСТ 51387-99 Энергосбережение. Нормативно-методическое обеспечение. Основные положения
1.10	ГОСТ 12.0.004-90 ССБТ. Организация обучения безопасности труда. Общие положения
1.11	ГОСТ 12.0.003-74 ССБТ. Опасные и вредные производственные факторы.
1.12	ГОСТ 12.2.092-83Е И-1-Х-88 ССБТ Оборудование электромеханическое и электронагревательное для предприятий общественного питания. Общие технические требования по безопасности; методы испытаний
2	Основные источники
2.1	Охрана труда в общественном питании и торговле: Учебное пособие / Гайворонский К.Я. - М.:ИД ФОРУМ, НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 128 с.: 60х90 1/16. - (Профессиональное образование) ISBN 978-5-8199-0624-8 http://znanium.com/catalog/product/502557
2.2	Охрана труда: учебник СПО/ Н.Н. Карнаух .- М.: Издательства Юрайт, 2018г. – 380с. https://biblio-online.ru/viewer/ohrana-truda-413455#page/2
3	Дополнительные источники
3.1	Охрана труда в общественном питании и торговле : учеб. пособие / К.Я. Гайворонский. — М. : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2018. — 125 с. — (Среднее профессиональное образование). http://znanium.com/catalog/product/923506

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Образовательное учреждение, реализующее подготовку по учебной дисциплине, обеспечивает организацию и проведение промежуточной аттестации и текущего контроля индивидуальных образовательных достижений – демонстрируемых обучающимися знаний, умений и навыков.

Текущий контроль проводится преподавателем Семченко В.М.

Формы и методы промежуточной аттестации и текущего контроля по учебной дисциплине самостоятельно разрабатываются образовательным учреждением и доводятся до сведения обучающихся не позднее начала двух месяцев от начала обучения.

Итоговой формой контроля является дифференцированный зачет.

Фонды оценочных средств (ФОС, КОС) разрабатываются образовательным учреждением. Они включают в себя педагогические контрольно-оценочные материалы, предназначенные для определения соответствия (или несоответствия) индивидуальных образовательных достижений основным показателям результатов подготовки

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умение:	
выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности	Решение производственных ситуаций
использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности	Практическая работа
участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в том числе оценивать условия труда и уровень травмобезопасности	Практическая работа
проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ	Деловая игра
разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда	Самостоятельная работа
вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда	Тестирование
вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения	Практическая работа
Знания:	
системы управления охраной труда в организации	Устный опрос
законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда,	Тестирование

распространяющиеся на деятельность организации;	
обязанности работников в области охраны труда;	Устный опрос
фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда и возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);	Практическая работа
порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала);	Самостоятельная работа
порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты	Тестирование
ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	Экспертная оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях.
ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	Экспертная оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях.
ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.	Экспертная оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях.
ПК 2. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.	Экспертная оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях.
ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	Экспертная оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях.
ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.	Экспертная оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях.
ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.	Экспертная оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях
ПК 3.2 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.	Экспертная оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях
ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.	Экспертная оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях.

ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	Экспертная оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях.
ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	Экспертная оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях.
ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.	Экспертная оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях.
ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.	Экспертная оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях.
ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.	Экспертная оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях.
ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.	Экспертная оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях.
ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.	Экспертная оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях.
ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.	Экспертная оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях
ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.	Экспертная оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях
ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.	Экспертная оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях.
ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.	Экспертная оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях.
ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.	Экспертная оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях.