

Автономное образовательное учреждение высшего образования
Ленинградской области
«Государственный институт экономики, финансов, права и технологии»



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.08 Охрана труда

для специальности

19.02.10 Технология продукции общественного питания

Гатчина

2017 г.

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

Организация – разработчик: АОУ ВО ЛО «Государственный институт экономики, финансов, права и технологий».

Разработчики:

Вахнюк Е.П., преподаватель специальных дисциплин

Рассмотрено на заседании методической комиссии,

Протокол № 1 от «26» августа 2017 г.

Председатель методической комиссии _____ М.А. Грошева



Согласовано

Директор ООО «Стиль»



Е.Н. Дюб

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРИМЕРНОЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Охрана труда

1.1 Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии, специальности СПО 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

1.2 Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина Охрана труда входит в профессиональный учебный цикл основной образовательной программы и является междисциплинарным курсом.

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;
- ✓ Использовать средства коллективной и индивидуальной защиты;
- ✓ Участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда;
- ✓ Оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;
- ✓ Проводить вводный инструктаж;
- ✓ Вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки её заполнения и условия хранения.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- ✓ Системы управления охраны труда в организации;
- ✓ Законы и иные нормативные правовые акты;
- ✓ Обязанности работников в области охраны труда;
- ✓ Порядок и периодичность инструктирования подчинённых работников (персонала);
- ✓ Порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты.

1.4 Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

Максимальной учебной нагрузки обучающегося 48 часа, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 32 часов;
- самостоятельной работы обучающегося 16 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	48
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	32
в том числе практические занятия	10
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	16
Итоговая аттестация - в форме зачета	

2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины «Охрана труда»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Глава 1 Правовые и организационные основы охраны труда	Содержание учебного материала 1. Основные понятия и определения 2. Система законодательных актов по охране труда 3. Обязанности работодателя по обеспечения безопасных условий охраны труда 4. Права и обязанности работника в области охраны труда 5. Ответственность за нарушения требования охраны труда	4	1 ОК 1-9 ПК 1.1 - 1.3 ПК 2.1 - 2.3 ПК 3.1 - 3.4 ПК 4.1 - 4.4 ПК 5.1 - 5.2 ПК 6.1 - 6.5
Глава 2 Предупреждения производственного травматизма и профессиональных заболеваний на предприятиях общественного питания	Содержание учебного материала 1. Основные причины травматизма и профессиональных заболеваний на предприятиях общественного питания 2. Мероприятия по предупреждению травматизма и профессиональных заболеваний 3. Виды и порядок проведения инструктажей по технике безопасности 4. Порядок расследования и учёта несчастных случаев	4	1 ОК 1-9 ПК 1.1 - 1.3 ПК 2.1 - 2.3 ПК 3.1 - 3.4 ПК 4.1 - 4.4 ПК 5.1 - 5.2 ПК 6.1 - 6.5
	Практическая работа Применение законодательно-нормативных актов при организации расследования несчастных случаев (решение ситуационной задачи)	2	2 ОК 1-9 ПК 1.1 - 1.3 ПК 2.1 - 2.3 ПК 3.1 - 3.4 ПК 4.1 - 4.4 ПК 5.1 - 5.2 ПК 6.1 - 6.5
Глава 3 Производственная санитария и гигиена труда на предприятиях общественного питания	Содержание учебного материала 1. Общие санитарно-гигиенические требования к производственным помещениям и рабочим местам 2. Опасные и вредные производственные факторы 3. Специальная оценка условий труда	2	1 ОК 1-9 ПК 1.1 - 1.3 ПК 2.1 - 2.3 ПК 3.1 - 3.4 ПК 4.1 - 4.4

			ПК 5.1 - 5.2 ПК 6.1 - 6.5
	Практическая работа Экспертная оценка отдельных критериев условий труда на рабочих местах в предприятиях на основе действующих норм и правил охраны труда	2	2 ОК 1-9 ПК 1.1 - 1.3 ПК 2.1 - 2.3 ПК 3.1 - 3.4 ПК 4.1 - 4.4 ПК 5.1 - 5.2 ПК 6.1 - 6.5
Глава4 Основы электробезопасности	Содержание учебного материала 1. Воздействие электрического тока на организм человека 2. Классификация помещения по степени опасности поражения электрическим током	2	1 ОК 1-9 ПК 1.1 - 1.3 ПК 2.1 - 2.3 ПК 3.1 - 3.4 ПК 4.1 - 4.4 ПК 5.1 - 5.2 ПК 6.1 - 6.5
	Практическая работа Выбор средств обеспечения электробезопасности при эксплуатации отдельных видов технологического оборудования	2	2 ОК 1-9 ПК 1.1 - 1.3 ПК 2.1 - 2.3 ПК 3.1 - 3.4 ПК 4.1 - 4.4 ПК 5.1 - 5.2 ПК 6.1 - 6.5
Глава5 Техника безопасности на предприятиях общественного питания	Содержание учебного материала 1. Требования безопасности при эксплуатации механического оборудования 2. Требования безопасности при работе с тепловым оборудованием 3. Техника безопасности при обслуживании холодильного оборудования 4. Меры безопасности при погрузке/разгрузке/ перемещении грузов	6	1 ОК 1-9 ПК 1.1 - 1.3 ПК 2.1 - 2.3 ПК 3.1 - 3.4 ПК 4.1 - 4.4

			ПК 5.1 - 5.2 ПК 6.1 - 6.5
Глава 6 Основы пожарной безопасности	Содержание учебного материала 1. Понятие о пожаре и его поражающих факторов 2. Пожароопасные свойства веществ и материалов 3. Средства тушения пожаров и пожарная сигнализация	2	1 ОК 1-9 ПК 1.1 - 1.3 ПК 2.1 - 2.3 ПК 3.1 - 3.4 ПК 4.1 - 4.4 ПК 5.1 - 5.2 ПК 6.1 - 6.5
	Практическая работа Категорирование помещений и зданий по пожарной опасности, выбор и расчёт потребного количества средств пожаротушения	2	2 ОК 1-9 ПК 1.1 - 1.3 ПК 2.1 - 2.3 ПК 3.1 - 3.4 ПК 4.1 - 4.4 ПК 5.1 - 5.2 ПК 6.1 - 6.5
Глава 7 Средства коллективной и индивидуальной защиты	Содержание учебного материала 1. Средства коллективной защиты 2. Средства индивидуальной защиты	2	1 ОК 1-9 ПК 1.1 - 1.3 ПК 2.1 - 2.3 ПК 3.1 - 3.4 ПК 4.1 - 4.4 ПК 5.1 - 5.2 ПК 6.1 - 6.5
Глава 8 Оказание первой помощи	Содержание учебного материала 1. Общие правила оказания первой помощи 2. Первая помощь при наружных кровотечениях 3. Первая помощь при травмах различных областей тела 4. Первая помощь при ожогах и воздействии высоких температур 5. Первая помощь при отравлениях	2	1 ОК 1-9 ПК 1.1 - 1.3 ПК 2.1 - 2.3 ПК 3.1 - 3.4 ПК 4.1 - 4.4

			ПК 5.1 - 5.2 ПК 6.1 - 6.5
Самостоятельная работа Текущий контроль в форме тестовых заданий; защиты практических работ. Оценка выполнения домашних и самостоятельных работ	16	2 ОК 1-9 ПК 1.1 - 1.3 ПК 2.1 - 2.3 ПК 3.1 - 3.4 ПК 4.1 - 4.4 ПК 5.1 - 5.2 ПК 6.1 - 6.5	
Всего часов	48		

Для характеристики уровня усвоения 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 учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета №29 «Безопасности жизнедеятельности и охраны труда, Лаборатория БЖД, Место для стрельбы»

Оборудование учебного кабинета:

- 30 посадочных мест (по количеству обучающихся);
- рабочее место преподавателя;

Технические средства обучения:

- Телевизор, видеоплейер, видео проектор, диапроектор, персональный компьютер, экран.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, дополнительной литературы.
Нормативный материал.

Основные источники:

- 1) Охрана труда: учебник / Н.В. Коласова, Н.А. Прокопенко – М. Кнорус, 2016 г. – 182 с.
- 2) Физиология питания. Учебник: Е. А. Рубина — Москва, Академия, 2014 г.- 208 с.
- 3) Организация производства на предприятиях общественного питания: Л. А. Радченко — Москва, Феникс, 2013 г.- 384 с.
- 4) Калинина В.М. Охрана труда на предприятиях пищевой промышленности: учебник для студентов учреждений сред.проф. Образования / В.М. Калинина. – 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 320 с.

Дополнительные источники:

- 1) Конституция (Основной закон) Российской Федерации
- 2) Трудовой Кодекс Российской Федерации
- 3) Санитарные правила и нормы (СанПиН)

Интернет – ресурсы:

<http://www.garant.ru> - Гарант;

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

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований, самостоятельная работа представлены в комплекте Фондов оценочных средств по общепрофессиональной дисциплине (ОП.08) Охрана труда.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения:	
выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски	Опрос, практические работы, внеаудиторная самостоятельная работа.
использовать средства коллективной и индивидуальной защиты	
участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности	
проводить вводный инструктаж подчинённых работников, инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте	
разъяснять подчинённым работникам содержание установленных требований охраны труда	
вести документацию установленного образца по охране труда	
Знания:	
знать системы управления охраной труда в организации	Опрос, практические работы, тестирование, внеаудиторная самостоятельная работа, дифференцированный зачет
законы и нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда	
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 подчинёнными работниками	
порядок и периодичность инструктирования работников (персонала)	
порядок хранения и использования средств и индивидуальной защиты	

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только освоенные умения, усвоенные знания, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК.01. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	-аргументированность и полнота объяснения сущности и социальной значимости будущей специальности; -активность, инициативность в процессе освоения профессиональной деятельности; -наличие положительных отзывов по итогам педагогической практики; -участие в студенческих конференциях, конкурсах и т.п.	Наблюдение и оценка достижений деятельности учащихся занятиях.
ОК.02. Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	- обоснование выбора методов и способов решения профессиональных задач в области организации процесса и приготовления сложной холодной кулинарной продукции; - самооценка эффективности и качества выполнения работ;	Наблюдение и оценка достижений деятельности учащихся занятиях.
ОК.03 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	-рациональное принятие решений в стандартных и нестандартных ситуациях для выполнения профессиональных задач в области производства сложной холодной кулинарной продукции.	Наблюдение и оценка достижений деятельности учащихся занятиях.
ОК.04. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	-демонстрация умения осуществлять поиск информации с использованием различных источников, включая электронные; -демонстрация умения анализировать информацию	Наблюдение и оценка достижений деятельности учащихся занятиях.
ОК.05 Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.	-рациональное и эффективное использование различных технических средств в профессиональной деятельности для обмена информацией; -умение грамотно пользоваться интернет-ресурсами.	Наблюдение и оценка достижений деятельности учащихся занятиях.

ОК.06. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	-эффективное взаимодействие с обучающимися, преподавателями, руководителями практики в ходе обучения	Наблюдение и оценка достижений деятельности учащихся занятиях.
ОК.07 Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий	-качественный самоанализ и коррекция результатов собственной работы - проявление ответственности за полученный результат в ходе совместной деятельности;	Наблюдение и оценка достижений деятельности учащихся занятиях.
ОК.08. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	оптимальная организация самостоятельных работы при изучении профессионального модуля - планирование обучающимися квалификационного и личностного уровня	-наблюдение, оценка на практических занятиях. - отчет по поиску необходимой информации
ОК. 09. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	-качественный анализ инноваций в сфере общественного питания	-отчет по поиску новых технологий в сфере приготовления пищи.

Пропущено и
принято 14 листов

Зар. УМО

[Handwritten signature]

