МИНИСТЕРСТВО ОБЩЕГО И ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«СЕРОВСКИЙ ТЕХНИКУМ СФЕРЫ ОБСЛУЖИВАНИЯ И ПИТАНИЯ»

Рассмотрено на заседании
МО кулинарных групп
Протокол № 1 от «30» 08 2017г.
Руководитель МО _____

Утверждаю
директор техникума
_____ И.П. Новикова
«30» 08 2017г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.08 ОХРАНА ТРУДА

по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Форма обучения – очная
Срок обучения 3 года 10 месяцев
На базе основного общего образования
Уровень подготовки: базовый

2017

Рабочая программа учебной дисциплины **ОП.08. «Охрана труда»** разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) среднего профессионального образования (далее СПО) по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 22 апреля 2014 г. N 384 (зарегистрировано в Минюсте РФ 23 июля 2014 г. регистрационный N 33234).

Организация-разработчик:

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Свердловской области «Серовский техникум сферы обслуживания и питания»

Разработчик: Котковская А.А. преподаватель спецдисициплин.

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Дисциплина «Охрана труда» входит в профессиональный цикл и рекомендуется к изучению на 4 курсе. Дисциплина «Охрана труда» относится к циклу общепрофессиональных дисциплин.

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

В результате освоения дисциплины студент 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

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 52 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 32 часа;

самостоятельной работы обучающегося 20 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.08 «Охрана труда»

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	*Объем часов*
Максимальная учебная нагрузка (всего)	**52**
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	**32**
в том числе:	
практические занятия	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	**20**
в том числе:	
тематика самостоятельной работы	20
Итоговая аттестация - зачет	

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

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	**2**	**3**	**4**
Раздел 1 . Воздействие негативных факторов на человека		**8**	
Тема 1.1 Воздействие негативных факторов на человека	**Содержание учебного материала**	4	
	1.Значение, цель и задачи дисциплины «Охрана труда», основные понятия, термины и определения в области охраны труда. Основные стадии идентификации негативных производственных факторов 2.Краткие сведения о вредных производственных и природно-климатических факторах.		2
	3.Источники опасных и вредных факторов, характерные для условий труда по избранной специальности. 4. Требования к безопасности производственных процессов, оборудования. Факторы, определяемые технологическими производственными процессами: тепловые загрязнения, шум, вибрация, различные виды излучений и т.д.		2
	5. Профессиональные заболевания и травматизм.		2
	Самостоятельная работа обучающихся	4	
	1.Проработка материалов по конспекту лекций 2.Подготовка сообщений на тему, предложенную преподавателем 3.Анализ воздействия производственных вредностей на базах практики. 4. Подготовка докладов по темам: «Категорирование помещений и зданий по степени взрывопожарной опасности», «Требования к монтажу оборудования, работающего под давлением »		3
Раздел 2. Правовые и организационные основы охраны труда на предприятиях общественного питания		**14**	
Тема 2.1 Правовое обеспечение охраны труда, организация охраны труда на производстве.	**Содержание учебного материала**	4	
	1 Охрана труда в законодательстве о труде. Законы и нормативные правовые акты. Государственные нормативные требования охраны труда.		2
	2. Государственный надзор и контроль за охраной труда на предприятиях.		2
	Система стандартов безопасности труда		2
	3. Организация охраны труда на предприятии и в организации. 4.Системы управления охраной труда в организации Аттестация рабочих мест по условиям труда		2

	Самостоятельная работа	2	3
	1.Повторение формулировок понятий по пройденной теме 2. Построение схемы организации охраны труда на предприятии 3. Изучение нормативных актов. Работа с нормативными документами.		
Тема 2.2 Расследование несчастных случаев на производстве.	**Содержание учебного материала**	4	
	1. Планирование и финансирование мероприятий по охране труда.		2
	2. Специальная оценка условий труда СОУТ		2
	3 Расследование несчастных случаев на производстве Сроки расследования. Состав комиссии.		2
	4.Правила составления акта о несчастном случае.		2
	Самостоятельная работа	4	3
	1.Подготовка сообщений на тему, предложенную преподавателем 2.Изучение закона 426-ФЗ «О специальной оценке условий труда» 3.Составление акта о несчастном случае на производстве. 4.Изучение обязанностей работодателя по обеспечению безопасных условий труда, санитарно-бытового и лечебно-профилактического обслуживания работников		
Раздел 3. Методы и средства защиты от опасностей технических систем и технологических процессов		**30**	
Тема 3.1. Электробезопасность	**Содержание учебного материала**	6	
	1. Инструктажи по технике безопасности на П.О.П.		
	2. Характеристики тока. Правила техники безопасности при работе с электрооборудованием.		2
	3. Виды поражения электрическим током . Оказание первой помощи при поражении электрическим током.		2
	4. Коллективные и индивидуальные средства защиты от электрического тока 5.Устройство защитного заземления и зануления. 6.Меры защиты от опасностей Методы и производственные средства повышения безопасности на производстве		

	Самостоятельная работа	2	3
	1. Проработка материалов по конспекту лекций 2. Изучение правил техники безопасности при работе на электрооборудовании в производственных цехах на предприятиях питания. 3. Анализ состояния электробезопасности на базе практики.		
Тема 3.2. Пожарная безопасность	**Содержание учебного материала**	6	
	1. Классификация помещений по пожароопасности. Причины пожаров на предприятиях общественного питания.		2
	2.Пожароопасные характеристики веществ на предприятиях питания		2
	3. Противопожарные требования к системам вентиляции ,воздушного отопления и кондиционирования воздуха. 4.Средства и системы пожаротушения. 5.Автоматические и полуавтоматические средства пожаротушения. 6.Противопожарная сигнализация.		2
	Самостоятельная работа	4	3
	1. Составление мини-реферата по пожарной безопасности. 2. Изучение комплекса нормативных документов по теме.		
Тема 3. 3 Обеспечение безопасных условий охраны труда в сфере профессиональной деятельности	**Содержание учебного материала**	6	
	1.Условия допуска к различным видам работ.		2
	2.Виды инструктажа по технике безопасности. Фактические или потенциальные последствия собственной деятельности и их влияние на уровень безопасности труда.		2
	3.Инструкции по безопасности труда на рабочих местах. Последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками. Порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников. 4. Микроклимат производственных помещений и на рабочих местах. Отопление 5. Производственное освещение. Виды освещения и его нормирование 6. Эргономические основы безопасности труда. Организация рабочего места с точки зрения эргономических требований		2
	Самостоятельная работа	4	3

	1. Изучение правил ведения журналов регистрации инструктажей по охране труда и технике безопасности. 2. Составление инструкции по технике безопасности на рабочем месте, на различных технологических этапах производства. 3.Подготовка презентации по теме: «Профилактика неблагоприятных воздействий микроклимата». 4.Исследование загазованности воздушной среды и эффективности работы		
	Итоговый тест	2	3
	Всего:	**52**	

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 кабинета безопасности жизнедеятельности, информационных технологий и логистики.

Оборудование кабинета:
- рабочее место преподавателя;
- рабочие места по количеству обучающихся 25 человек;
- шкаф для литературы и дидактических материалов,
- стенды по тематике предметов (по количеству разделов программы),
- классная доска,
- стеллаж для хранения плакатов.

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

Средства обучения:
ГОСТы и другие нормативные и законодательные акты.
Приборы:
барометр

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий

Основная литература:

1. Горохова С.С. «Охрана труда на предприятиях торговли. Учебное пособие», издат. центр «Академия», 2013.
2. Калинина В.М. « Техническое оснащение и охрана труда в общественном питании» Учебное пособие для сред. Проф. образования,. М: Издательский центр «Академия», 2013-432 с..
3. Кукин П.П., Лапин В.Л., Подгорных Е.А «Безопасность жизнедеятельности. Безопасность технологических процессов и производств

(Охрана труда): учебное пособие для ВУЗов». – М.: Высшая школа, 2011. – 318с.
4. Межотраслевые правила по охране труда в общественном питании ПОТ РМ-011-2000. - Новосибирск: Сиб. унив. изд-во, 2007-96с.

Дополнительная литература:

1. Недоступов Ю.К. «Охрана труда в образовательных учреждениях». Справочник для руководителей и специалистов. - Учебно-производственный центр «Талант», 2014.

Интернет-ресурсы:

- www.ohranatruda ru
- www.trudohrana.ru
- www.tehdoc.ru
- www.truddoc.ru

Основные законодательные и нормативные правовые акты по безопасности труда:

- Федеральный закон «Об основах охраны труда в Российской Федерации». 1999.
- Трудовой Кодекс Российской Федерации. 2002.
- Положение о расследовании и учете несчастных случаев на производстве. Постановление Правительства Российской Федерации от 11 марта 1999 г. № 279
- Положение о порядке проведения аттестации рабочих мест по условиям труда. Постановление Министерства труда и социального развития Российской Федерации от 14 марта 1997 г. № 12.
- Межотраслевые правила по охране труда в общественном питании ПОТ РМ-011-2000 (текст).- Новосибирск: Сиб. унив. изд-во, 2007. - 96с.
- ГОСТ 12.1.001—89 ССБТ. Ультразвук. Общие требования безопасности.
- ГОСТ 12.1.003 2014 ССБТ. Шум. Общие требования безопасности.
- ГОСТ 12.0.004—90 ССБТ. Обучение работающих безопасности труда.
- ГОСТ 12.1.005—88 ССБТ. Общие санитарно-гигиенические требования к воздуху рабочей зоны.
- ГОСТ 12.1.038—82 ССБТ. Электробезопасность. Предельно допустимые уровни напряжений прикосновения и токов.
- ГОСТ 12.2.003—91 ССБТ. Оборудование производственное. Общие требования безопасности.
- ГОСТ 12.3.002—75* ССБТ. Процессы производственные. Общие требования безопасности.

- ГОСТ 12.4.026—76* ССБТ. Цвета сигнальные и знаки безопасности.
- НПБ 105—95. Нормы пожарной безопасности. Определение категорий помещений и зданий по взрывопожарной и пожарной опасности.— М.: ВНИИПО МВД, 1995..
- СанПиН 2.1.4.1074—01. Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества.— М.
- СанПиН 2.2.4.548—96. Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений.— М.: Минздрав России, 1997.
- СП 1042—73. Санитарные правила организации технологических процессов и гигиенические требования к производственному оборудованию.— М.: Минздрав СССР, 1974.
- СН 4557—88. Санитарные нормы ультрафиолетового излучения в производственных помещениях. - Минздрав СССР, 1988.
- СНиП 21-01—97. Пожарная безопасность зданий и сооружений.— М.: Госстрой России, 1997.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения тестирования, письменного и устного опроса, выполнения обучающимися индивидуальных заданий

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, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;	Проверка выполнения самостоятельной работы по индивидуальным заданиям. Сравнение с эталоном
использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;	Оценка подготовленных сообщений по заранее предложенным темам. Соответствие действий обучающихся правилам использования средств защиты
участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в том числе оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;	Оценка участия в проблемных производственных ситуациях, смоделированных педагогом на уроке:
проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;	- в проведении инструктажа на рабочем месте - по приготовлению блюд, изделий; -при работе на электрическом оборудовании на этапе производства полуфабрикатов из мяса, рыбы, овощей и т.д. Сравнение с эталоном.
разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда;	
вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда;	Оценка участия в проблемных производственных ситуациях, смоделированных педагогом на уроке:
вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения	-заполнение журнала по технике безопасности; -составление актов о несчастном случае на производстве

Знания: системы управления охраной труда в организации; обязанности работников в области охраны труда; законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации; 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	Выполнение устных, письменных, тестовых контрольных заданий. Проверка соответствия выполнения контрольных заданий требованиям к результатам освоения дисциплины Выполнение самостоятельной работы. Проверка соответствия выполнения заданий для самостоятельной работы требованиям к результатам данной работы.

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения по общим компетенциям

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Понимание сущности и социальной значимости будущей профессии; применение профессиональных знаний в практической деятельности; ответственность за качество своей работы.	- интерпретация результатов наблюдений за обучающимся в процессе освоения образовательной программы.
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	Организует и планирует собственную деятельность; демонстрирует понимание цели и способов ее достижения; выполняет деятельность в соответствии с целью и способами, определенными руководителем.	- результаты наблюдений за обучающимся на производственной практике; - оценка результативности работы обучающегося при выполнении индивидуальных заданий.
ОК 3. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.	Анализ и контроль ситуации; выбор соответствующего метода решения в зависимости от ситуации; проявление ответственности за принятое решение.	- оценка результативности работы обучающегося при выполнении практических занятий; - оценка результативности работы обучающегося при 15 выполнении

		индивидуальных заданий
ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Извлечение и анализ информации из различных источников; использование различных способов поиска информации; применение найденной информации для решения профессиональных задач.	- оценка эффективности работы с источниками информации.
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.	Применение компьютерных навыков; выбор компьютерной программы в соответствии с решаемой задачей; использование ПО для решения профессиональных задач.	- оценка эффективности работы обучающегося с прикладным программным обеспечением
ОК 6. Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Понимание общей цели; применение навыков командной работы; использование конструктивных способов общения с коллегами, руководством, клиентами.	- интерпретация результатов наблюдений за обучающимся в процессе освоения образовательной программы.
ОК 7. Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.	Проявление ответственности за работу членов команды; контроль работы сотрудников; проверка и оценка результатов работы подчиненных	. - оценка эффективности работы обучающегося в команде
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	проявление интереса к обучению; использование знаний на практике; определение задач своего профессионального и личностного развития; планирование своего обучения.	- участие в семинарах, диспутах, производственных играх и т.д.
ОК 9. Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности	Понимание целей и содержания профессиональной деятельности; использование новых решений и технологий для оптимизации профессиональной деятельности.	- участие в семинарах по производственной тематике.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
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 сложной кулинарной продукции. занятиях.
ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции	Экспертная оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях
ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легкие и сложные холодные закуски.	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	Экспертная оценка результативности выполнения заданий на практических

десертов.	занятиях.
ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов	Экспертная оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях.
ПК 6.1. Планировать основные показатели производства продукции общественного питания.	выполнения заданий на практических занятиях.
ПК 6.2. Организовывать закупку и контролировать движение продуктов, товаров и расходных материалов на производстве.	Экспертная оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях.
ПК 6.3. Разрабатывать различные виды меню и рецептуры кулинарной продукции и десертов для различных категорий потребителей.	Экспертная оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях.
ПК 6.4. Организовывать производство продукции питания для коллективов на производстве.	Экспертная оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях.
ПК 6.5. Организовывать производство продукции питания в ресторане.	Экспертная оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях

Перспективно-тематический план
ОП.08. Охрана труда

№ п.п.	Наименование тем	Общее количество часов	Теоретическое обучение	Практическое обучение
1	**Раздел 1 . Воздействие негативных факторов на человека**	**8**	**4**	**4**
	Тема 1.1 Воздействие негативных факторов на человека	8	4	4
2	**Раздел 2. Правовые и организационные основы охраны труда на предприятиях общественного питания**	**14**	**8**	**6**
	Тема 2.1 Правовое обеспечение охраны труда, организация охраны труда на производстве.	6	4	2
	Тема 2.2 Расследование несчастных случаев на производстве.	8	4	4
3	**Раздел 3. Методы и средства защиты от опасностей технических систем и технологических процессов**	**30**	**18**	**10**
	Тема 3.1.Электробезопасность	8	6	2
	Тема 3.2. Пожарная безопасность	10	6	4
	Тема 3. 3 Обеспечение безопасных условий охраны труда в сфере профессиональной деятельности	10	6	4
	Зачет	2	2	
	Итого:	**52**	**32**	**20**

Перспективно-тематический план
ОП.08. Охрана труда

№ п/п раздела	№ п/п задания	Наименование темы, задания
1	1-1 1-2 1-3 1-4	**Раздел 1 . Воздействие негативных факторов на человека** Тема 1.1 Воздействие негативных факторов на человека 1.Значение, цель и задачи дисциплины «Охрана труда». Краткие сведения о вредных производственных и природно-климатических факторах. 2.Источники опасных и вредных факторов, характерные для условий труда по избранной специальности. 3. Требования к безопасности производственных процессов. 4. Профессиональные заболевания и травматизм. **Самостоятельная работа обучающихся** 1.Проработка материалов по конспекту лекций 2.Подготовка сообщений на тему, предложенную преподавателем 3.Анализ воздействия производственных вредностей на базах практики. 4. Подготовка докладов по темам: «Категорирование помещений и зданий по степени взрывопожарной опасности», «Требования к монтажу оборудования, работающего под давлением»
2	1-5 1-6 1-7 1-8	**Раздел 2. Правовые и организационные основы охраны труда на предприятиях общественного питания** Тема 2.1 Правовое обеспечение охраны труда, организация охраны труда на производстве. 5. Охрана труда в законодательстве о труде. 6. Государственный надзор и контроль за охраной труда на предприятиях. Система стандартов безопасности труда. 7. Организация охраны труда на предприятии и в организации. 8.Системы управления охраной труда в организации. Аттестация рабочих мест по условиям труда **Самостоятельная работа обучающихся** 1.Повторение формулировок понятий по пройденной теме 2. Построение схемы организации охраны труда на предприятии 3. Изучение нормативных актов. Работа с нормативными документами.
	1-9 1-10 1-11 1-12	Тема 2.2 Расследование несчастных случаев на производстве. 9. Классификация помещений по пожароопасности. Причины пожаров на предприятиях общественного питания. 10. Специальная оценка условий труда СОУТ. 11. Расследование несчастных случаев на производстве. Сроки расследования. Состав комиссии. 12. Правила составления акта о несчастном случае. **Самостоятельная работа обучающихся** 1.Подготовка сообщений на тему, предложенную преподавателем 2.Изучение закона 426-ФЗ «О специальной оценке условий труда» 3.Составление акта о несчастном случае на производстве. 4.Изучение обязанностей работодателя по обеспечению безопасных условий труда, санитарно-бытового и лечебно-профилактического обслуживания работников.

3	**1-13** **1-14** **1-15** **1-16** **1-17** **1-18**	**Раздел 3. Методы и средства защиты от опасностей технических систем и технологических процессов** Тема 3.1.Электробезопасность 13. Инструктажи по технике безопасности на П.О.П. 14. Характеристики тока. Правила техники безопасности при работе с электрооборудованием. 15. Виды поражения электрическим током. Оказание первой помощи при поражении электрическим током. 16. Коллективные и индивидуальные средства защиты от электрического тока 17.Устройство защитного заземления и зануления. 18. Меры защиты от опасностей. Методы и производственные средства повышения безопасности на производстве **Самостоятельная работа обучающихся** 1. Проработка материалов по конспекту лекций 2. Изучение правил техники безопасности при работе на электрооборудовании в производственных цехах на предприятиях питания. 3. Анализ состояния электробезопасности на базе практики.
	1-19 **1-20** **1-21** **1-22** **1-23** **1-24**	Тема 3.2. Пожарная безопасность 19. Пожароопасность. 20. Пожароопасные характеристики веществ на предприятиях питания. 21. Противопожарные требования к системам вентиляции, воздушного отопления и кондиционирования воздуха. 22. Средства и системы пожаротушения. 23. Автоматические и полуавтоматические средства пожаротушения. 24.Противопожарная сигнализация. **Самостоятельная работа обучающихся** 1. Составление мини-реферата по пожарной безопасности. 2. Изучение комплекса нормативных документов по теме.

		Тема 3. 3 Обеспечение безопасных условий охраны труда в сфере профессиональной деятельности
	1-25	25. Условия допуска к различным видам работ.
	1-26	26. Виды инструктажа по технике безопасности. Фактические или потенциальные последствия собственной деятельности и их влияние на уровень безопасности труда.
	1-27	27. Инструкции по безопасности труда на рабочих местах. Последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками. Порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников.
	1-28	28. Микроклимат производственных помещений и на рабочих местах. Отопление
	1-29	29. Производственное освещение. Виды освещения и его нормирование
	1-30	30. Эргономические основы безопасности труда. Организация рабочего места с точки зрения эргономических требований.
		Самостоятельная работа обучающихся 1. Изучение правил ведения журналов регистрации инструктажей по охране труда и технике безопасности. 2. Составление инструкции по технике безопасности на рабочем месте, на различных технологических этапах производства. 3.Подготовка презентации по теме: «Профилактика неблагоприятных воздействий микроклимата».
	1-31	4.Исследование загазованности воздушной среды и эффективности работы
	1-32	ЗАЧЕТ ЗАЧЕТ

ТЕМА САМ.РАБОТЫ	Ф.И.О
Подготовка сообщений на тему 1.Анализ воздействия производственных вредностей на базах практики.	
Подготовка докладов по темам: **2.** «Категорирование помещений и зданий по степени взрывопожарной опасности»,	
3. Требования к монтажу оборудования, работающего под давлением»	
4. Построение схемы организации охраны труда на предприятии	
5. Изучение нормативных актов. Работа с нормативными документами.	
6. Изучение закона 426-ФЗ «О специальной оценке условий труда»	
7.Составление акта о несчастном случае на производстве.	
8.Изучение обязанностей работодателя по обеспечению безопасных условий труда, и лечебно-профилактического обслуживания работников	
9. Изучение обязанностей работодателя по обеспечению санитарно-бытовых условиях	
10. Изучение обязанностей работодателя по обеспечению лечебно-профилактического обслуживания работников	
11. Изучение правил техники безопасности при работе на электрооборудовании в производственных цехах на предприятиях питания.	
12. Анализ состояния электробезопасности на базе практики.	
13. Составление мини-реферата по пожарной безопасности.	
14. Изучение комплекса нормативных документов.	
15. Реферат «Электробезопасность человека в производственной деятельности»	
16.«Охрана труда: влияние освещения на условия труда. Естественное, искусственное освещение. Комбинированное освещение. Светильники. Измерения освещенности. Санитарные нормы».	
17.«Действие шума на организм человека».	
«Производительность труда и экономическая эффективность»	
18. «Управление охраной труда на предприятии»	
19.«Факторы риска бытовой и производственной среды. Образ жизни и индивидуальная безопасность»	
20.Охрана и гигиена труда женщин	
21.Роль социального партнерства в решении проблем охраны труда	

22.Организация и функции служб охраны труда на предприятии	
23. Законодательство по охране труда	

Лист регистрации изменений

Дополнения и изменения в рабочей программе учебной дисциплины _____ на 201_/201_учебный год

В рабочую программу вносятся следующие изменения:

1.

2.

3.

4.

Преподаватель _____ /_____/

Рабочая программа пересмотрена и одобрена на заседании методического объединения "___"_____ 201_ г.

Руководитель МО _____ /_____/

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.08 «Охрана труда» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) среднего профессионального образования (далее СПО) по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 22 апреля 2014 г. N 384 (зарегистрировано в Минюсте РФ 23 июля 2014г. регистрационный N 33234).

Организация-разработчик:

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Свердловской области «Серовский техникум сферы обслуживания и питания»

Разработчик:

- Котковская Анастасия Александровна, преподаватель