

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ СТАВРОПОЛЬСКОГО КРАЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«СВЕТЛОГРАДСКИЙ РЕГИОНАЛЬНЫЙ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫЙ КОЛЛЕДЖ»

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБПОУ СРСК

_____ А.Д. Шаповалов

«1» сентября 2016 г.

Программа учебной дисциплины

«ОХРАНА ТРУДА»

19.02.10 Технология продукции общественного питания

г. Светлоград, 2016 г.

Программа учебной дисциплины «Охрана труда» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 «Технология продукции общественного питания», входящей в укрупненную группу 19.00.00 «Промышленная экология и биотехнологии».

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Светлоградский региональный сельскохозяйственный колледж».

Разработчики:

Вертелецкая Ольга Николаевна,
преподаватель высшей категории _____

Рекомендовано Методическим советом Государственного бюджетного профессионального общеобразовательного учреждения «Светлоградский региональный сельскохозяйственный колледж».

Заключение: протокол №11 от «27» июня 2016 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 4
2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРИМЕРНОЙ ПРОГРАММЫ 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 примерной основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания», входящей в укрупненную группу 19.00.00 «Промышленная экология и биотехнологии».

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Охрана труда» входит в общепрофессиональные дисциплины профессионального цикла.

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

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;
- разъяснить 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 её 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. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 72 часа, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся 48 часов;
самостоятельной работы обучающегося 24 часа.

2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	<i>Объем часов</i>
Максимальная учебная нагрузка (всего)	72
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	48
в том числе:	
лабораторные занятия	-
практические занятия	-
контрольные работы	-
курсовая работа (проект) <i>(не предусмотрено)</i>	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	24
в том числе:	
самостоятельная работа над курсовой работой (проектом) <i>(не предусмотрено)</i>	-
<i>Рефераты (по выбору):</i>	6
1. Воздействие негативных факторов на человека.	
2. Методы и средства защиты от опасностей технических систем и технологических процессов, экобиозащитная техника.	
3. Производственный травматизм и заболеваемость.	
4. Техника безопасности при эксплуатации технологического оборудования на предприятиях общественного питания.	
5. Правовые, нормативные и организационные	
<i>Итоговая аттестация в форме</i>	<i>зачет</i>

2.2. Примерный тематический план и содержание учебной дисциплины

ОХРАНА ТРУДА.

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (не предусмотрено)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Тема 1.1. Правовые и организационные основы охраны труда.	Содержание учебного материала	12	
	1. Системы управления охраной труда в организации.	2	2
	2. Законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации.	2	2
	3. Обязанности работников в области охраны труда.	2	2
	Лабораторные работы (не предусмотрено)	-	
	Практические занятия (не предусмотрено)	-	
	Контрольные работы (не предусмотрено)	-	
	Самостоятельная работа обучающихся	6	
	1. Систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). Работа с нормативными документами и заполнение таблиц, тестов по индивидуальным заданиям.	4	
	2. Государственный контроль и надзор за соблюдением законодательства по охране труда. Основные функции, задачи, цели и права государственных инспекторов по охране труда.	2	
Тема 1.2. Методы и средства защиты от опасностей технических систем, технологических процессов.	Содержание учебного материала	12	
	1. Фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда.	2	2
	2. Возможные последствия несоблюдение технологических процессов и производственных инструкций подчинёнными работниками (персоналом).	4	2
	3. Порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала).	4	2
	4. Порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты	2	2
	Лабораторные работы (не предусмотрено)	-	
	Практические занятия (не предусмотрено)	-	
	Контрольные работы (не предусмотрено)	-	
	Самостоятельная работа обучающихся.	6	
	1. Систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы (по	2	

		вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). Оптимальные и допустимые критерии условий труда.		
	2.	Интенсивность и громкость шума.	2	
	3.	Подготовка рекомендаций и инструкций по охране труда на предприятии	2	
Тема 1.3. Техника безопасности.	Содержание учебного материала		24	2
	1.	Аттестация рабочих мест, порядок проведения документы аттестации.	2	2
	2.	Карта рабочего места по условиям труда.	2	2
	3.	Характеристика факторов, влияющих, на санитарно-гигиенические условия рабочих мест.	2	2
	4.	Причины травматизма и профзаболеваний. Их характеристика.	2	2
	5.	Несчастные случаи на производстве, расследование и учет несчастных случаев на производстве.	2	2
	6.	Организация пожарной охраны на предприятиях общественного питания.	2	2
	7.	Пожароопасные свойства веществ и материалов.	2	2
	8.	Противопожарная профилактика, пожарная безопасность на предприятии и в производственных цехах.	2	2
	9.	Средства тушения пожаров, пожарный инвентарь, действия в случае пожара.	2	2
	10.	Электробезопасность на предприятиях общественного питания. Действие электрического тока на организм.	2	2
	11.	Классификация помещений по степени опасности поражения электрическим током. Средства защиты от поражения током.	2	2
	12.	Правила безопасной эксплуатации электрооборудования на предприятиях общественного питания.	2	2
	Лабораторные работы (не предусмотрено)		-	
	Практические занятия (не предусмотрено)		-	
Контрольные работы (не предусмотрено)		-		
Самостоятельная работа обучающихся		6		
1.	Систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). Оформление журнала инструктажей на производстве. Составление мероприятий по предупреждению травматизма.	2		
2.	Составление противопожарного инструктажа и пожарно – технического минимума.	2		
3.	Анализ опасности поражения током в различных электрических сетях.	2		
Примерная тематика курсовой работы (проекта) (не предусмотрено)		-		
Самостоятельная работа обучающихся над курсовой работой (проектом) (не предусмотрено)		-		
		Всего:	72	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы предполагает наличие учебного кабинета «Безопасности жизнедеятельности и охраны труда».

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

«Безопасности жизнедеятельности и охраны труда»

- оборудованы посадочные места по количеству обучающихся;
- оборудовано рабочее место для преподавателя;
- наглядные пособия, схемы, макеты, натуральные образцы инструментов инвентаря для пожаротушения;
- комплект деталей, инструментов, приспособлений;
- учебная литература;
- тестовые задания по всем разделам программы;
- видеоролики по отдельным темам программы;
- вспомогательный и раздаточный материал

Технические средства обучения:

- телевизор;
- DVD - проигрыватель;
- диапроектор;
- компьютер;
- принтер;
- интерактивная доска;
- сканер;
- аудиосистема;
- внешние накопители информации;
- мобильные устройства для хранения информации;
- программное обеспечение общего назначения;
- комплект учебно-методической документации.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Бурашников Ю. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле: учебное пособие для начального профессионального образования.- М.: Издательский центр «Академия», 2013
2. Карнаух Н. Охрана труда: учебник.-М.: ИЦ «Академия», 2013
http://static.ozone.ru/multimedia/book_file/1002965004.pdf

Дополнительные источники:

1. Журнал «Охрана труда и социальное страхование».
2. Журнал «Питание и общество».
3. Журнал «Справочник специалиста по охране труда».
4. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: Учебное пособие. – М.: ПрофОбрИздат, 2008. – 248 с.
5. Калинина В.М. Техническое оснащение и охрана труда в общественном питании: Учебник. – М.: Мастерство, 2008. – 432 с.
6. Кирпичников В.П. Справочник механика общественного питания. – М.: Экономика, 2010г. – 425 с.
7. Межотраслевые правила по охране труда в общественном питании ПОТ РМ – 011 – 200.
8. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08.11.2001 N 31 (ред. от 31.03.2011) "О введении в действие санитарных правил" (вместе с "СП 2.3.6.1079-01. 2.3.6. Организации общественного питания. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. Санитарно-эпидемиологические правила", утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 06.11.2001) (Зарегистрировано в Минюсте РФ 07.12.2001 N 3077).
9. Постановление Минтруда России от 29.12.1997 N 68 (ред. от 05.05.2012) "Об утверждении Типовых отраслевых норм бесплатной выдачи работникам специальной одежды, специальной обуви и других средств индивидуальной защиты" п. предприятия общественного питания.
10. Постановление Минтруда РФ от 02.03.2004 N 24 (с изм. от 16.03.2010) "Об утверждении Норм бесплатной выдачи сертифицированных специальной одежды, специальной обуви и других средств индивидуальной защиты "XI. Торговля и общественное питание.
11. Постановление Минтруда РФ от 24.10.2002 N 73 "Об утверждении форм документов, необходимых для расследования и учета несчастных случаев на производстве, и положения об особенностях расследования несчастных случаев на производстве в отдельных отраслях и организациях"(Зарегистрировано в Минюсте РФ 05.12.2002 N 3999).
12. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.3.2.1078-01
13. Типовая инструкция по охране труда для кондитера ТИ РМ – 039 – 2007.
14. Типовая инструкция по охране труда для повара ТИ РМ - 045 – 2007.
15. Фатыхов Д.Ф., Белехов А.Н. Охрана труда в торговле. Общественном питании, пищевых производствах в малом бизнесе и быту: Учебное пособие. – М.: ИРПО; «Академия», 2008. – 224 с.
16. Федеральный закон от 02.01.2000 N 29-ФЗ (ред. от 19.07.2011) "О качестве и безопасности пищевых продуктов".
17. Федеральный закон от 24.07.1998 N 125-ФЗ(ред. от 29.02.2012)"Об обязательном социальном страховании от несчастных случаев на производстве и профессиональных заболеваний".

18. Федеральный закон от 30.03.1999 N 52-ФЗ (ред. от 19.07.2011, с изм. от 07.12.2011) "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения".

19. Фильев В.И. Охрана труда на предприятиях РФ. – М.: «Академия», 2008г. – 294 с.

Интернет-ресурсы:

www.trkodeks.ru

www.oxtrud.narod.ru

[www.c – kondor.ru](http://www.c-kondor.ru)

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности	защита презентаций
использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности	тестирование
участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в том числе оценивать условия труда и уровень травмобезопасности	защита презентаций
проводить вводный инструктаж починенных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ	наблюдение за деятельностью обучаемых
разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда	защита выполненных индивидуальных заданий
вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда	защита профессиональных задач с использованием презентации
вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки её заполнения и условия	наблюдение за деятельностью обучаемых

хранения	
системы управления охраной труда в организации	тестирование
законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации	защита профессиональных задач с использованием презентации
обязанности работников в области охраны труда	контроль выполненных работ
фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда	защита презентаций
возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками(персоналом)	наблюдение и оценка практических заданий
порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала);	тестирование
порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты	наблюдение и оценка практических заданий