

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Поленова Инна Александровна

Должность: Генеральный директор

Дата подписания: 23.10.2023 19:22:56

Уникальный программный ключ:

2bc51b031f52f1ef87c6946d50ac9f5ab912348ab42251f7e55eb40acef68095

Автономная некоммерческая организация среднего профессионального образования
«Колледж Волжского университета имени В.Н. Татищева»

УТВЕРЖДЕНО

приказом генерального директора

АНО СПО «Колледж ВУиТ»

И.А. Поленовой

от 22 мая 2023 г. №82

Рабочая программа дисциплины

ОП.8 ОХРАНА ТРУДА

профессионального цикла

основной профессиональной образовательной программы по специальности

19.02.10 Технология продукции общественного питания

Тольятти, 2023 г.

ОДОБРЕНА
Педагогическим Советом
Протокол № 5 от «22» мая 2023г.

Составитель: Мигунова Елена Григорьевна, заведующая отделением «Сервиса и информационных технологий» АНО СПО «Колледж ВУиТ».

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**, утвержденной приказом Министерства образования и науки РФ от «22» апреля 2014 г. № 384.

СОДЕРЖАНИЕ

1	ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	3
2	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9
4	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины (далее — программа УД) является частью основной профессиональной образовательной программы АНО СПО «Колледж ВУиТ» СПО по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Рабочая программа составлена для очной формы обучения.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в профессиональный цикл общепрофессиональных дисциплин ОП.8.

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

В результате освоения учебной 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.

В процессе изучения дисциплины у обучающихся формируются компетенции, включающие в себя способность:

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 и приготовление полуфабрикатов для 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. Рекомендуемое количество часов на освоение примерной программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 48 часов, в том числе:

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

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	<i>Объем часов</i>
Максимальная учебная нагрузка (всего)	48
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	32
в том числе:	
практические занятия	
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	16
<i>Итоговая аттестация в форме контрольной работы</i>	

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

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся
	Охрана труда и техника
Тема 1.1. Основы охраны труда	<p>Основополагающие нормативные документы по охране труда. Контроль за состоянием труда. Производственный травматизм и профессиональные заболевания. Расчёт несчастных случаев на производстве. Мероприятия по повышению безопасности. Идентификация опасных и вредных производственных факторов.</p> <p>Самостоятельная работа Работа со специализированной литературой Идентификация опасных и вредных производственных факторов. Выполнение доклада по личным наблюдениям</p>
Тема 1.2. Режим труда и отдыха	<p>Понятие о режиме труда и отдыха. Режим труда при работе и обслуживании оборудования. Определение тяжести и напряженности трудового процесса.</p> <p>Самостоятельная работа Распределить время отдыха для различных графиков работ.</p>
Тема 1.3. Обеспечение безопасных условий труда	<p>Особенности обеспечения безопасных условий труда пользователя ПЭВМ. Предупреждение производственного травматизма и профессиональных заболеваний. Вредные производственные факторы. Электробезопасность.</p> <p>Самостоятельная работа обучающихся Выполнение доклада по личным наблюдениям Выполнение реферата</p>
Тема 1.4. Техника безопасности на производстве работ	<p>Техника безопасности при монтаже и демонтаже электропроводки. Техника безопасности при разборке и сборке технических средств.</p> <p>Самостоятельная работа Работа со специализированной литературой</p>
Тема 1.5. Коллективные средства защиты	<p>Вентиляция. Освещение. Защита от шума. Защита от пыли. Параметры микроклимата.</p> <p>Самостоятельная работа Выполнение реферата</p>
Тема 1.6. Безопасность на предприятии	<p>Пожаробезопасность. Средства пожаротушения. Эвакуация. Электробезопасность. Средства защиты от поражения электрическим током. Гигиена труда.</p> <p>Самостоятельная работа Классифицировать средства пожаротушения.</p>

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Кабинет безопасности жизнедеятельности

Рабочее место преподавателя: 2стола, стул, компьютер; 6 двухместные ученические столы и стулья на 12 посадочных мест, учебная доска, 5 лабораторных стола, 3 закрытых двухстворчатых шкафа, мойка.

Газоанализатор ПГА 200, анализатор шума и вибрации, радиометр неселективный Аргус-03, пульсметр+люксметр, люксметр-яркомер, измеритель электростатического поля, лазерный дозиметр, детектор ПИД УФ-Радиометр, зонд тепловой нагрузки среды, дозиметр МКС-АТ 6130, шумомер интегрирующий-виброметр ШИ-01В, радиометр Радона РРА-01М-01, Термометр контактный ТК 5.05, Измеритель напряженности электростатического поля СТ-01

Плакаты: биологическое оружие, химическое оружие, ядерное оружие, чрезвычайные ситуации, организация действий ОВД по освобождению заложников, автомат Калашникова, ручной пулемет Калашникова, устройство автомата, снайперская винтовка Драгунова, ручные осколочные гранаты, теоретические основы стрельбы, ручной противотанковый гранатомет РПГ-7В, неполная разборка автомата, инженерные заграждения, 9-мм пистолет Макарова, подствольный гранатомет ГП-25, уход за оружием и его сбережение, ведение огня из стрелкового оружия.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

3.2.1. Основная литература

1. Калинина, В. М. Охрана труда на предприятиях пищевой промышленности [Текст]: учебник для СПО. - М.: Академия, 2016. - 318 с.

3.2.2. Дополнительная литература

1. Коева, В. А. Охрана труда в предприятиях общественного питания: учеб. пособие. - Ростов н/Д: Феникс, 2006. - 221 с.

2. Бурашников, Ю.М. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле: учебник для НПО. - М.: Академия, 2003. - 235 с

3. Фатыхов, Д. Ф. Охрана труда в торговле, общественном питании, пищевых производствах в малом бизнесе и быту: учеб. пособие для СПО. - М.: Академия, 2003. - 224 с.

4. Нормативно - информационные справочники по охране труда. - М.: 2017.

5. «Защита прав работников в системе обязательного социального страхования». Учебное пособие - М.: ГУЦ «Профессионал», 2017-132с

6. Трудовой кодексом Российской Федерации.

7. СанПиН 2.2.2/2.4.1340-03 «Гигиенические требования к ПЭВМ и организации работы», (в ред. Изменения N 1, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 25.04.2007 N 22).

8. Типовая инструкция по охране труда при работе на ПК. ТОИ Р-45-084-01.

9. Охрана труда: правила технической эксплуатации электроустановок потребителей, М ИНФРА-М 2018- 263с.

10. Правила устройства электроустановок, М ГУЦ «Профессионал» Учебное пособие, 2018-188 с.

11. Правила пожарной безопасности в Р.Ф., М. «ЭНАС» 2018- 144с.

12 Гайворонский, К. Я. Охрана труда в общественном питании и торговле : учебное пособие / К.Я. Гайворонский. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2020. — 125 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-8199-0706-1. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1041470>.

13. Охрана труда. Правила устройства и безопасной эксплуатации подъемников (вышек). - Москва : ИНФРА-М, 2004. - 61 с. (Библиотека журнала "Кадровая служба предприятия"; Вып. 10(29)). ISBN 5-16-002142-6. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/83119>.

3.2.3. При проведении занятий по дисциплине используются следующие программные продукты:

1. ОС Windows (для академических организаций, лицензия Microsoft Imagine (ранее MSDN AA, DreamSpark);
2. Интернет-браузеры: Google Chrome (свободное ПО), Internet Explorer 8 (свободное ПО);
3. Пакет Microsoft Office 2007 (лицензионное ПО), Open Office (свободное ПО);
4. Справочно-поисковые системы (КонсультантПлюс и/или Гарант);

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения опроса, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения:	
выполнять санитарно-технологические требования на рабочем месте и в производственной зоне, нормы и требования к гигиене и охране труда	Проверка подготовки сообщений Тестирование по теме Блиц-опрос Дифференцированный опрос
Знания:	
правила техники безопасности и охраны труда при работе с электрооборудованием;	Проверка подготовки сообщений Составление сравнительной таблицы Оформление понятийного словаря Тестирование по теме Терминологический диктант Дифференцированный опрос
нормативные документы по использованию средств вычислительной техники и видеотерминалов	Проверка подготовки сообщений Тестирование по теме Блиц-опрос Дифференцированный опрос
виды и периодичность инструктажа по технике безопасности и охране труда (ТБиОТ).	Проверка подготовки сообщений Тестирование по теме Блиц-опрос Дифференцированный опрос