

Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Южный аграрный техникум»

Рассмотрено
на заседании методической
комиссии техникума
Протокол № 91 от 04.09.2017г.

УТВЕРЖДАЮ:
Директор КГБПОУ «Южный
аграрный техникум»
О.В.Ванева
Приказ № 44 от 08.09.2017г.



ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА
по специальности
19.02.10 Технология продукции общественного питания
РАБОЧАЯ ПРОГРАМА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП. 08 ОХРАНА ТРУДА
название учебной дисциплины

2017 г

Программа подготовки специалистов среднего звена учебной дисциплины «Охрана труда» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее - СПО):

19.02.10. "Технология продукции общественного питания".
код наименование специальности

Организация-разработчик: КГБПОУ «Южный аграрный техникум»

Организация-разработчик:
КГБПОУ «Южный аграрный техникум»

СОДЕРЖАНИЕ

ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 4
СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13
КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	14

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.08 «ОХРАНА ТРУДА»

1.1. Область применения программы

Программа подготовки специалистов среднего звена учебной дисциплины «Охрана труда» является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО:

19.02.10. "Технология продукции общественного питания".
код наименование специальности

Программа подготовки специалистов среднего звена учебной дисциплины «Охрана труда» может быть использована при освоении и разработке программы одноименной дисциплины ОПОП профессий и специальностей, а так же в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке по техническому и естественно - научному профилю.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: учебная дисциплина «Охрана труда» относится к общепрофессиональному учебному циклу.

1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требование 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;
- 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. Рекомендуемое количество часов на освоение программы 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	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	48
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	32
в том числе:	
практические занятия	16
контрольные работы	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	16
<i>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.08 «Охрана труда»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Уровень усвоения
1	2	3	4
Раздел 1 Нормативно - правовая база охраны труда		11	
Тема 1.1. Законодательство в области охраны труда	Содержание учебного материала	2	2
	1. Межотраслевые правила по охране труда, назначение, содержание, порядок действия	1	
	2. Положение о системе сертификации работ по охране труда в организациях	1	
	Практические занятия	4	
	1. Изучение Федеральных законов, нормативно-технических документов в области охраны труда	2	
2. Оформление нормативно-технических документов, в соответствии действующими Федеральными Законами в области охраны труда	2		
Тема 1.2. Обеспечение охраны труда	Содержание учебного материала	2	2
	1. Обеспечение охраны труда	1	
	2. Правовые акты, регулирующие взаимные обязательства сторон по условиям и охране труда	1	
	Практические занятия	2	
	1. Оформление коллективного договора, соглашения по охране труда	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов. Систематизация учебного материала при составлении таблиц по видам ответственности за правонарушения	2	
Тема 1.3. Организация охраны труда в организациях, на предприятиях	Содержание учебного материала	1	2
	1. Организация охраны труда в организациях, на предприятиях	1	
	Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов. Оформление документации по инструктажам по охране труда и технике безопасности.	2	

Раздел 2 Условия труда на предприятиях общественного питания		9	
Тема 2.1 Основы понятия условия труда. Опасные и вредные производственные факторы	Содержание учебного материала	1	2
	1. Санитарные нормы условий труда.	1	
	Практические занятия	2	3
	1. Исследование метеорологических характеристик помещений, проверка их соответствия установленным нормам	2	
Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов. Подготовка сообщений по межотраслевым правилам охраны труда	4		
Тема 2.2 Производственный травматизм и профессиональные заболевания	Содержание учебного материала	2	2
	1. Производственный травматизм и профессиональные заболевания	1	
	2. Порядок расследования и документального оформления и учета несчастных случаев в организациях.	1	
	Практические занятия	4	3
	1. Анализ причин производственного травматизма на предприятии.	2	
	2. Определение коэффициентов травматизма	2	
Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов. Подготовка сообщений по теме «Производственный травматизм», «Виды профессиональных заболеваний в системе общественного питания»	4		
Раздел 3 Электробезопасность и пожарная безопасность		12	
Тема 3.1 Электробезопасность и пожарная безопасность	Содержание учебного материала	2	2
	1. Электробезопасность. Защита от поражения электрическим током.	1	
	2. Классификация условий работы по степени электробезопасности.	1	

	Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; составление конспектов с использованием нормативных документов по электробезопасности. Составление плана мероприятий по обеспечению электробезопасности в горячем цехе предприятия общественного питания	4	3
Тема 3.2 Пожарная безопасность	Содержание учебного материала	2	2
	1. Пожарная безопасность.	1	
	5. Организация эвакуации людей при пожаре на предприятии общественного питания	1	
	Практические занятия	4	3
	1. Изучение устройства и овладения приемами эксплуатации средств тушения пожаров, пожарной сигнализации и связи.	2	
	2. Составление плана эвакуации людей при пожаре в предприятии общественного питания	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных документов; составление плана мероприятий по обеспечению пожарной безопасности в производственных цехах предприятий общественного питания	2	
Тема 3.3 Требования безопасности к производственному оборудованию	Содержание учебного материала	3	2
	1. Нормативная база: стандарты ССБТ, правила и инструкции по технике безопасности	1	
	2. Общие требования безопасности, предъявляемые к торгово-технологическому оборудованию	1	
	3. Специальные требования безопасности при эксплуатации различных типов торгово-технологического оборудования	1	
	Контрольные работы	1	3
	1 Дифференцированный зачет	1	
	Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных документов. Решение ситуационных задач по безопасной эксплуатации торгово-технологического оборудования	2	
	максимальная учебная нагрузка (всего)	48	
	обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	32	
	в том числе:		
	практические занятия	16	
	самостоятельная работа обучающегося (всего)	16	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета «Безопасности жизнедеятельности и охраны труда».

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- рабочая доска;
- шкаф для хранения инвентаря;
- шкаф для хранения дидактического материала и др.;
- наглядные пособия.

Технические средства обучения:

- ПК;
- мультимедиапроектор;
- проекционный экран.

Оборудование кабинета охраны труда:

Приборы:

- анемометр крыльчатый У-5,
- гигрометр психометрический ВИТ-1,
- люксметр Ю-116,
- барометр,
- газоанализатор.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Калинина В.М. Охрана труда в организациях питания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / В.М. Калинина – М.: Издательский центр «Академия». 2017 -320 с.

Интернет – ресурсы:

1. Иванов А.А. Открытый урок «Электробезопасность на предприятии общественного питания». 2011. [Электронный ресурс] /Режим доступа: <http://festival.allbest.ru/articles/55682>, свободный
2. Информационный портал «Охрана труда в России [Электронный ресурс] /Режим доступа: <http://www.ohranatruda.ru>
3. Официальный сайт Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии Росстандарт [Электронный ресурс] /Режим доступа: <http://www.gost.ru>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНИВАНИЕ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценивание результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения лабораторных, практических и самостоятельных работ, тестирования, работы в листах рабочей тетради, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

По каждому освоенному знанию отобрано несколько форм и методов контроля и оценивания, с целью выбора в учебном процессе наиболее оптимального варианта.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<i>1</i>	<i>2</i>
Умения:	
выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;	- экспертная оценка результатов выполнения лабораторно-практических работ.
использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;	- экспертная оценка результатов выполнения лабораторно-практических работ.
участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в том числе оценивать условия труда и уровень травматической безопасности;	- экспертная оценка результатов выполнения лабораторно-практических работ.
разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда;	- экспертная оценка результатов выполнения лабораторно-практических работ.
вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда;	- экспертная оценка результатов выполнения лабораторно-практических работ.
вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения.	- экспертная оценка результатов выполнения лабораторно-практических работ.
Знания:	
системы управления охраной труда в организации;	- работа в листах рабочих тетрадей (далее ЛРТ); - оценка результатов выполнения лабораторно-практических работ; - защита сообщений/презентаций по темам: «Коллективные и индивидуальные средства защиты от негативных производственных факторов»; «Воздействие негативных производственных факторов на организм человека».
законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;	- работа ЛРТ; - оценка результатов выполнения практических работ; - защита сообщений/презентаций по темам: «Средства защиты от опасности технических систем и технологических процессов».

	«Методы защиты от опасности технических систем и технологических процессов»;
обязанности работников в области охраны труда;	- тестовый контроль; - защита компьютерной презентации: «Организация охраны труда на производстве»;
фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;	- работа в ЛРТ; - устный контроль; - отчет по анализу производственной работы в учебно-производственных мастерских; - защита компьютерной презентации: « Расследование несчастных случаев на производстве».
возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);	- работа в ЛРТ; - защита компьютерной презентации: «Санитария и гигиена для работников предприятий общественного питания»;
порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала);	- работа в ЛРТ; - проверка в виде электронного тестирования; - устный опрос.
порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты.	- тестовый контроль; - отчет по анализу практической работы; - устный опрос. - защита компьютерной презентации: «Культура производства общественного питания».
	Зачет