

КОМИТЕТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ КУРСКОЙ ОБЛАСТИ

Областное бюджетное образовательное учреждение
среднего профессионального образования
«Рыльский аграрный техникум»

Принято на заседании
Совета техникума
Протокол № 4 от 29.08.2014

УТВЕРЖДАЮ
Директор ОБОУ СПО
«Рыльский аграрный техникум»

А.В. Харин
приказ № 425
от «29» августа 2014 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.07 ОХРАНА ТРУДА В ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ
ДЛЯ ПРОФЕССИИ 19.01.17 «ПОВАР, КОНДИТЕР»

Рыльск 2014 год

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.07 «Охрана труда в общественном питании» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по профессии среднего профессионального образования (далее СПО) 19.01.17 «Повар, кондитер», укрупненная группа 19.00.00 «Промышленная экология и биотехнология».

Организация – разработчик: Областное бюджетное образовательное учреждение среднего профессионального образования «Рыльский аграрный техникум».

Разработчик: Мамлеева Наталья Александровна, преподаватель ОБОУ СПО «Рыльский аграрный техникум».

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.07 «Охрана труда в общественном питании»

рассмотрена и одобрена на заседании ПЦК

Протокол № 1 от «29» августа 2014 г.

Председатель ПЦК Мам. Мамлеева Н.А.

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.04 «Экономические и правовые основы производственной деятельности»

рассмотрена и одобрена на заседании методического совета техникума

Протокол № 4 от «29» августа 2014 г.

Председатель методического совета Добрынина Добрынина И.Н.

Заместитель директора по учебной работе Добрынина Добрынина И.Н.

Методист Шатилина Шатилина Н. И.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт программы учебной дисциплины.....4
2. Структура и содержание учебной дисциплины.....6
3. Условия реализации программы учебной дисциплины.....10
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины...12

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП. 07 Охрана труда в общественном питании

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью ППКРС в соответствии с ФГОС по профессии 19.01.17 «Повар, Кондитер», укрупненная группа 19.00.00 «Промышленная экология и биотехнология»

1.2. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих: дисциплина входит в профессиональный учебный цикл общепрофессиональных дисциплин.

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

В результате освоения учебной дисциплины ОП.07 Охрана труда в общественном питании обучающийся должен **уметь**:

- обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного и кондитерского производства;
- оказывать доврачебную помощь пострадавшим в результате возникновения несчастного случая на производстве;
- гасить незначительные очаги возгорания;
- пользоваться первичными средствами пожаротушения.

В результате освоения учебной дисциплины ОП.07 Охрана труда в общественном питании обучающийся должен **знать**:

- основные положения законодательства по охране труда;
- виды производственных травм и профессиональных заболеваний работников пищевого производства, причины их возникновения и мероприятия по предупреждению;
- виды инструктажей и особенности их проведения;
- безопасные приемы труда при эксплуатации технологического оборудования предприятий пищевого производства;
- основные положения организации пожарной охраны.

Количество часов на освоение программы дисциплины:

Максимальной учебной нагрузки обучающегося – 48 часов, в том числе:
обязательный 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:	
лабораторные занятия	-
практические занятия	14
контрольные работы	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	16
в том числе:	
Составление буклетов, листовок с целью профилактики производственного травматизма и профессиональных заболеваний работников сферы общественного питания.	6
Разработка примерных инструкций по безопасным приемам труда при эксплуатации новинок отрасли кулинарного оборудования.	5
Составление примерных планов эвакуации людей в случае пожара с базовых предприятий училища.	5
Итоговая аттестация в форме зачета	

2.2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП. 07 «Охрана труда в общественном питании»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1. Основные положения законодательства по охране труда		2	
Тема 1.1 Правовые основы и законодательные положения по охране труда	Виды нормативных актов, содержащих государственные нормативные требования по охране труда в Российской Федерации. Система стандартов безопасности труда. Ответственность за нарушение законодательства в сфере охраны труда.	2	1
Раздел 2. Производственный травматизм и профессиональные заболевания		16	
Тема 2.1 Причины производственного травматизма и профессиональных заболеваний	Виды травм и профзаболеваний работников пищевого производства. Причины возникновения. Анализ травматизма как основа разработки профилактических мероприятий, направленных на устранение опасных и вредных условий труда.	2	2
Тема 2.2 Вредные производственные факторы	Характеристика вредных производственных факторов. Санитарно-гигиенические условия и физиологические особенности труда работников сферы общественного питания.	2	2
Тема 2.3 Расследование и учет несчастных случаев на производстве	Первоочередные меры, принимаемые в связи, с несчастным случаем на производстве. Доврачебная помощь пострадавшим.	2	2

	Порядок расследования несчастных случаев.		
Практическое занятие № 1	Упражнения по оказанию доврачебной помощи пострадавшим в результате несчастного случая на производстве.	2	
Практическое занятие № 2	Оформление акта по форме Н-1 о несчастном случае на производстве.	2	
Практическое занятие № 3	Разработка мероприятий по предупреждению производственного травматизма работников предприятий общественного питания с учетом цехового деления.	2	
Тема 2.4 Организация обучения работников индустрии питания безопасности труда	Классификация инструктажей. Формы проведения. Проверка знаний работниками требований охраны труда.	2	2
Практическое занятие № 4	Составление примерного перечня вопросов для проверки знаний по охране труда при проведении вводного, внепланового инструктажей и первичного инструктажа на рабочем месте повара, кондитера.	2	
Самостоятельная работа	Составление слоганов, разработка буклетов, листовок с целью профилактики производственного травматизма и профессиональных заболеваний работников сферы общественного питания.	6	
Раздел 3. Техника безопасности при эксплуатации торгово-технологического оборудования и организации работ		12	
Тема 3.1 Требования безопасности труда к торгово-технологическому оборудованию	Безопасные приемы труда при эксплуатации технологического оборудования предприятий пищевого производства.	2	2
Практическое занятие № 5	Разработка примерной	2	

	инструкции по безопасным приемам труда при эксплуатации механического оборудования.		
Практическое занятие № 6	Разработка примерной инструкции по безопасным приемам труда при эксплуатации теплового оборудования.	2	
Тема 3.2 Требования безопасности труда при организации работ предприятий пищевого производства	Безопасные приемы труда при проведении погрузочно-разгрузочных работ, хранении и транспортировке товаров.	2	
Самостоятельная работа	Разработка примерных инструкций по безопасным приемам труда при эксплуатации новинок отрасли кулинарного оборудования.	5	
Раздел 4. Противопожарная безопасность		4	
Тема 4.1 Основные законодательные положения и организация пожарной охраны	Система обеспечения пожарной безопасности. Организационные мероприятия по обеспечению пожарной безопасности на предприятиях общественного питания. Противопожарная профилактика и средства тушения пожаров.	2	2
Практическое занятие № 7	Упражнения по приобретению умений работы с первичными средствами пожаротушения, по отработке путей эвакуации из горящего здания.	2	
Самостоятельная работа	Составление примерных планов эвакуации людей в случае пожара с базовых предприятий училища.	5	
Зачет		2	
Всего		48	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение.

Для реализации программы учебной дисциплины имеется в наличии учебный кабинет.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- дидактический материал (учебники, опорные конспекты-плакаты, стенды, карточки, раздаточный материал, комплекты практических работ, бланки строгой отчетности).

Технические средства обучения:

- интерактивная доска с лицензионным программным обеспечением;
- экран
- мультимедиапроектор.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1. Матюхина З. П. Охрана труда в торговле и общественном питании. Учеб. пособие для нач. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2010
2. Безопасность жизнедеятельности: Учебник для студентов средних профессиональных учебных заведений/ С.В.Белов, В.А.Девисилов, А.Ф.Козьяков и др.; Под общ. ред. С.В.Белова.– М: Высшая школа, 2012. – 357 с.
3. Девисилов В.А. Безопасность труда (охрана труда): Учебник для студентов средних профессиональных учебных заведений. – М.: Форум – Инфра – М., 2010. – 420с.
4. Турашев А.К. Охрана труда в сельском хозяйстве: Учебное пособие для студентов средних профессиональных учебных заведений. – М.: Издательский центр «Академия», 2003

5. Безопасность жизнедеятельности. Производственная безопасность и охрана труда: Учебное пособие для студентов средних профессиональных учебных заведений / П.П. Кукин, В.Л.Лапин, Н.Л.Пономарев и др. - М: Высшая школа, 2001. – 431с.: ил

6. Графкина М.В.Охрана труда и основы экологической безопасности: автомобильный транспорт .-М.: Издательский центр «Академия», 2012

Дополнительные источники:

1. Кодекс законов о труде РФ. – Официальный текст. М.: НОРМА-ИНФРА , 2009;
2. Сборник материалов общероссийского совещания по охране и безопасности труда. - Министерство труда РФ, 1996;
3. Правила охраны труда на предприятиях массового питания - Комитет РФ по торговле, 1993;
4. Типовые инструкции по охране труда для работников предприятий торговли и общественного питания;

Интернет – ресурсы:

1. <http://oxtrud.narod.ru/iio.htm> - Бесплатный сайт по охране труда
2. <http://www.bibliotekar.ru/auto-uchebnik/63.htm>- Электронная библиотека
3. http://ohranatruda.ru/ot_biblio/instructions/167/2100/ - охрана труда в России

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляются преподавателем в процессе проведения аудиторных практических занятий, тестирования, а так же выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания, полученные компетенции)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>Студент должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none">▪ обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного и кондитерского производства;▪ оказывать доврачебную помощь пострадавшим в результате возникновения несчастного случая на производстве;▪ гасить незначительные очаги возгорания;▪ пользоваться первичными средствами пожаротушения.	<p>Индивидуальный: оценка выполнения практических работ, оценка выполнения самостоятельной работы студентов, индивидуальных творческих заданий.</p>
<p>Студент должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none">▪ основные положения законодательства по охране труда;▪ виды производственных травм и профессиональных заболеваний работников пищевого производства, причины их возникновения и мероприятия по предупреждению;▪ виды инструктажей и особенности их проведения;▪ безопасные приемы труда при эксплуатации технологического оборудования предприятий пищевого производства;▪ основные положения организации пожарной охраны.	<p>Комбинированный: индивидуальный и фронтальный опрос в ходе аудиторных занятий, оценка выполнения индивидуальных и групповых заданий, оценка подготовленных сообщений и докладов.</p>