

Министерство образования Московской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Московской области «Электростальский колледж»

УТВЕРЖДАЮ

Директор

 Л.А.Виноградова

«29» августа 2019 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.08. Охрана труда

Специальность среднего профессионального
образования

19.02.10 Технология продукции общественного питания

базовой подготовки

Форма обучения очная

СОГЛАСОВАНО

Представитель работодателя:

Директор Филиала
«Номер 1» ООО «Комбинат питания
«Экопродукт»
Т.И.Александрова


М.П.

СОГЛАСОВАНО

Представитель работодателя:

Директор кафе «Капра»
Е.С.Казанцева


М.П.

г.о. Электросталь, 2019 г

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	стр. 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	стр. 9
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	стр. 10

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: базовая учебная дисциплина общепрофессионального цикла.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь:**

- организовывать рабочее место с соблюдением правил безопасности;
- соблюдать производственную санитарию и гигиену;
- применять знания и умения по охране труда на производстве;
- выполнять правила пожарной безопасности;
- избегать травмоопасных ситуаций.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать:**

- основные законодательные положения по охране труда и производственной экологии;
- организационные и технические мероприятия по повышению безопасности работ, предотвращению производственного травматизма и заболеваний;
- технику безопасности при организации рабочих мест;
- электробезопасность;
- технические требования к оборудованию и инвентарю предприятий общественного питания;
- правила безопасности при эксплуатации механического, теплового и холодильного оборудования;
- правила безопасности при хранении, погрузке, выгрузке и перевозке, пищевых продуктов и кулинарной продукции;
- пожарную безопасность
- ответственность за нарушение правил охраны труда.

Выпускник, освоивший ОПОП СПО, должен обладать **общими компетенциями:**

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.

Профессиональными компетенциями:

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 для приготовления 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. Количество часов на освоение программы дисциплины:

- максимальной учебной нагрузки обучающегося - 51 часа, в том числе:
- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 34 часа;
- самостоятельной работы обучающегося - 17 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)	51
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	34
в том числе:	
Практические работы	10
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	17:
в том числе:	
1. Составить инструкцию «Обязанности работодателя и работника по обеспечению безопасных условий охраны труда».	2
2. Составить доклад по теме «Профилактика профессиональных заболеваний».	2

3. Подготовить реферат по теме «Санитарно-гигиенические условия и физиологические особенности труда».	2
4. Оформить конспект – лекции по теме «Шум и вибрация как вредные производственные факторы».	2
5. Подготовить реферат (презентацию) «Технические способы и средства защиты от поражения электрическим током».	3
6. Составить план конспект «Организация пожарной охраны на предприятиях общественного питания. Противопожарный инструктаж. Причины пожаров.»	2
7. Составить таблицу «Пожароопасные свойства веществ и материалов»	2
8. Составить таблицу «Классификация объектов по степени пожарной опасности»	2
Подготовиться к экзамену	
<i>Итоговая аттестация по предмету в форме экзамена за счет часов, отведенных программой</i>	

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

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1.	Законодательные положения по охране труда и производственной экологии	3	
	Содержание учебного материала		
	1 Основные документы, регламентирующие охрану труда		1,2
	2 Рабочее время и время отдыха. Охрана труда работников в возрасте до 18 лет.		2
	3 Причины травматизма и профзаболеваний. Классификация несчастных случаев и профессиональных заболеваний	4	2
	Самостоятельная работа обучающихся:		
	1. Составить инструкцию «Обязанности работодателя и работника по обеспечению безопасных условий охраны труда»		
	2. Составить доклад по теме «Профилактика профессиональных заболеваний»		
	Практические занятия:	2	2
	1. Организация работы по охране труда. Основные термины и определения в области охраны труда.		
	2. Расследование и учёт несчастных случаев на производстве. Мероприятия по предупреждению травматизма. Организация обучения работающих по безопасности труда.		
	Контрольная работа	1	
Раздел 2.	Производственная санитария	2	
	Содержание учебного материала		
	1 Виды и характеристика вредных производственных факторов.		2
	2 Общие сведения о освещении и его видах.		2
	Практические занятия:	3	
	3. Гигиенические критерии оценки условий труда.		
	4. Санитарно – гигиенические условия и физиологические особенности труда.		
	5. Правила и нормы освещения.		2

	<p>Самостоятельная работа обучающихся:</p> <p>3. Подготовить реферат по теме «Санитарно-гигиенические условия и физиологические особенности труда».</p> <p>4. Оформить конспект – лекции по теме «Шум и вибрация как вредные производственные факторы»</p>	4	
Раздел 3	Техника безопасности	8	
	<p>Содержание учебного материала</p> <p>1 Устройство предприятий и содержание территории и помещений.</p> <p>2 Опасность поражения и действие электрического тока на человека. Условия поражения электотоком.</p> <p>3 Основные виды опасностей и общие правила безопасности при организации и проведении погрузочно-разгрузочных работ и эксплуатации подъёмно-транспортного оборудования.</p>	2 2 2	
	<p>Практические занятия:</p> <p>6. Организация рабочего места. Технические способы и средства защиты от поражения электрическим током. Организационные и технические мероприятия по обеспечению электробезопасности. Первая помощь при поражении электрическим током.</p> <p>7. Безопасные приёмы эксплуатации механического и теплового оборудования.</p> <p>8. Виды холодильных установок, основные опасные и вредные факторы. Безопасные приёмы эксплуатации холодильного оборудования.</p> <p>9. Безопасные приёмы эксплуатации подъёмно-транспортного оборудования</p> <p>Контрольные работы:</p>	4	2
Раздел 4	<p>Самостоятельная работа обучающихся</p> <p>5. Подготовить реферат (презентацию) «Технические способы и средства защиты от поражения электрическим током»</p> <p>Пожарная безопасность</p> <p>Содержание учебного материала</p> <p>1 Организация пожарной охраны на предприятиях общественного питания. Противопожарный инструктаж. Причины пожаров.</p> <p>2 Пожароопасные свойства веществ и материалов</p> <p>3 Классификация объектов по степени пожарной опасности</p> <p>Практические занятия:</p>	3	2 2 2
		6	1

	10. Возможные источники пожара на предприятии общественного питания. Действия в случае пожара. Средства тушения пожара.	2
	Контрольная работа	1
	Самостоятельная работа обучающихся Составить план конспект «Организация пожарной охраны на предприятиях общественного питания. Противопожарный инструктаж. Причины пожаров.» Составить таблицу «Пожароопасные свойства веществ и материалов» Составить таблицу «Классификация объектов по степени пожарной опасности»	6
	Экзамен за счет часов, отведенных программой	2
	ВСЕГО	51

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 учебного кабинета «Охрана труда».

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся,
- рабочее место преподавателя,
- комплект учебно-методической документации;
- комплект раздаточного материала по разделам дисциплины.

Технические средства обучения: компьютер с лицензированным программным обеспечением, проектор, экран.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, интернет - ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

Ларионова, Н. М. Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда: учебник / Н. М. Ларионова. – Москва: Академия, 2017. – (208 стр.)

Калинина М.В. Охрана труда в пищевой промышленности. - М.: Академия, 2015

Дополнительные источники:

1. Д.Ф. Фатыхов А.Н. Белехов « Охрана труда в торговле, общественном питании, пищевых производствах, в малом бизнесе» 2008 Рекомендовано Министерством образования РФ Москва « Академия»
2. В.П. Золин « Технологическое оборудование предприятий общественного питания» 2008 Рекомендовано Экспертным советом по профессиональному образованию Минобразования России
3. В.М. Калинина «Техническое оснащение и охрана труда в общественном питании» 2009 Допущено Министерством образования РФ

1. ГОСТ Р 50764-95 "Услуги общественного питания. Общие требования";

Электронные ресурсы:

Интернет-ресурсы:

- <http://www.bestlibrary.ru> On-line библиотека России
- <http://www.edic.ru> Электронные словари
- www.cooksmeal.ru/chefs/
- <http://biopro16.ru/>
- <http://triaservice.ru/oborudovanie/teplovoe-oborudovanie-2/>
- <http://www.kobor.ru/>
- <http://www.eda-server.ru/cook-book/osnovnye/raznoe/>

5. 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
Умения:	
ПК 1.1.-ПК.1.3	Самостоятельные практические работы. Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
ПК 2.1- ПК 2.3.	Самостоятельные, практические работы. Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
ПК 3.1-ПК 3.4.	Самостоятельные, практические работы. Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
ПК 4.1-4.4.	Самостоятельные, практические работы. Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
ПК 5.1-ПК 5.2	Самостоятельные, практические работы. Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
ПК 6.- ПК 6.5.	Самостоятельные, практические работы. Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
Знания:	
Основы профессиональной этики;	практические занятия, контрольное тестирование, составление кроссвордов, устные опросы, карточки - задания
Эстетику внешнего облика повара-кондитера;	практические занятия, психологический практикум, тестирование, устные опросы, карточки - задания
Психологические особенности делового общения и его специфику в сфере обслуживания и деятельности повара-кондитера;	практические занятия, контрольное тестирование, рефераты
Механизмы взаимопонимания в общении;	практические занятия, психологический практикум, контрольное тестирование, карточки - задания
Техники и приёмы общения, правила слушания, ведения беседы, убеждения;	практические занятия, психологический практикум, контрольное тестирование
Источники, причины, виды и способы разрешения конфликтов, возникающих в профессиональной деятельности	практические занятия, психологический практикум, контрольное тестирование