

к ООП по профессии
43.01.01 Официант, бармен

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

Утверждена приказом руководителя
образовательной организации
№ 250-од от 16 июня 2022 года

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.06 ОХРАНА ТРУДА

г.о. Электросталь, 2022 г

РАССМОТРЕНО
ПЦК профессионального
цикла по профессии
43.01.01. Официант, бармен
Протокол №
« ___ » июня 2022г. г.
_____ /Савельева А.В./

Рабочая программа дисциплины ОП.05 Охрана труда
разработана на основе:

1. Учебного плана по профессии 43.01.01 Официант бармен, квалификация: Официант, бармен, буфетчик, утвержденного приказом № 250-од от 16 июня 2022 года.
2. В соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии 43.01.01 Официант, бармен, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ № 731 от 2 августа 2013 года.

Организация-разработчик: ГБПОУ МО «Электростальский колледж»

Разработчик: Ганиева Майя Евгеньевна

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

ОП.06 Охрана труда

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является вариативной частью программы подготовки ППКРС в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.01 Официант, бармен

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.

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися **общими (ОК)** компетенциями:

- ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
- ОК 2 Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
- ОК 3 Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
- ОК 4 Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
- ОК 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
- ОК 6 Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
- ОК 7 Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

и дополнительными компетенциями:

Доп.ПК1 применять безопасные приемы труда при выполнении обязанностей официанта, бармена

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	105
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	70
в том числе:	
Практические работы	14
Внеаудиторная самостоятельная работа обучающегося (всего)	35
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».	3
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
<i>Итоговая аттестация по предмету в форме экзамена</i>	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.06 Охрана труда

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Объем часов	Коды личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы; формируемые компетенции
1	2	3	
Раздел 1.	Законодательные положения по охране труда и производственной экологии		ОК 1-7 Доп.ПК.1 ЛР 01-12
	Содержание учебного материала	3	
	1 Основные документы, регламентирующие охрану труда		
	2 Рабочее время и время отдыха. Охрана труда работников в возрасте до 18 лет.		
	3 Причины травматизма и профзаболеваний. Классификация несчастных случаев и профессиональных заболеваний		
	Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся: 1. Составить инструкцию «Обязанности работодателя и работника по обеспечению безопасных условий охраны труда» 2. Составить доклад по теме «Профилактика профессиональных заболеваний»	4	
	Практические занятия: 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 безопасности труда.	2	
	Контрольная работа	1	
Раздел 2.	Производственная санитария		ОК 1-7 Доп.ПК.1 ЛР 01-12

	Содержание учебного материала		2	
	1	Виды и характеристика вредных производственных факторов.		
	2	Общие сведения о освещении и его видах.		
	Практические занятия:		3	
	3. Гигиенические критерии оценки условий труда. 4. Санитарно – гигиенические условия и физиологические особенности труда. 5. Правила и нормы освещения.			
	Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся: 3. Подготовить реферат по теме «Санитарно-гигиенические условия и физиологические особенности труда» . 4. Оформить конспект – лекции по теме «Шум и вибрация как вредные производственные факторы»		4	
Раздел 3	Техника безопасности			ОК 1-7 Доп.ПК.1 ЛР 01-12
	Содержание учебного материала		8	
	1	Устройство предприятий и содержание территории и помещений.		
	2	Опасность поражения и действие электрического тока на человека. Условия поражения электротоком.		
	3	Основные виды опасностей и общие правила безопасности при организации и проведении погрузочно-разгрузочных работ и эксплуатации подъёмно-транспортного оборудования.		
	Практические занятия:		4	
	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. 7. Безопасные приёмы эксплуатации механического и теплового оборудования. 8. Виды холодильных установок, основные опасные и вредные факторы. Безопасные приёмы эксплуатации холодильного оборудования. 9. Безопасные приёмы эксплуатации подъёмно-транспортного оборудования			
	Контрольные работы:		1	
	Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся			

	5. Подготовить реферат (презентацию) «Технические способы и средства защиты от поражения электрическим током»	3	
Раздел 4	Пожарная безопасность		ОК 1-7 Доп.ПК.1 ЛР 01-12
	Содержание учебного материала	6	
	1 Организация пожарной охраны на предприятиях общественного питания. Противопожарный инструктаж. Причины пожаров.		
	2 Пожароопасные свойства веществ и материалов		
	3 Классификация объектов по степени пожарной опасности		
	Практические занятия:	2	
	10. Возможные источники пожара на предприятии общественного питания. Действия в случае пожара. 11. Средства тушения пожара.		
	Контрольная работа	2	
	Внеаудиторная 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»	7	
	ВСЕГО	105	

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, 2020. – (208 стр.)

Калинина М.В. Охрана труда в пищевой промышленности. - М.: Академия, 2020

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 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:	
<p>организовывать рабочее место с соблюдением правил безопасности;</p> <ul style="list-style-type: none"> - соблюдать производственную санитарию и гигиену; - применять знания и умения по охране труда на производстве; - выполнять правила пожарной безопасности; - избегать травмоопасных ситуаций. 	<p>Самостоятельные практические работы. Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы</p>
Знания:	
<ul style="list-style-type: none"> - 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 оборудовании; - правила безопасности при хранении, погрузке, выгрузке и перевозке, пищевых продуктов и кулинарной продукции; - пожарную безопасность - ответственность за нарушение правил охраны труда. 	<p>практические занятия, контрольное тестирование, составление кроссвордов, устные опросы, карточки - задания</p>
	<p>практические занятия, психологический практикум, тестирование, устные опросы, карточки - задания</p>
	<p>практические занятия, контрольное тестирование, рефераты</p>
	<p>практические занятия, психологический практикум, контрольное тестирование, карточки - задания</p>
	<p>практические занятия, психологический практикум, контрольное тестирование</p>
	<p>практические занятия, психологический практикум, контрольное тестирование</p>

1. ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Оценка самостоятельной работы (рефератов, докладов), мониторинг
2. ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели способов её достижения, определённых руководителем	Оценка самостоятельной работы
3. ОК3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы	контрольные работы и зачеты по темам учебной дисциплины.
4. ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач	оценка самостоятельной работы (рефератов, докладов)
5.ОК5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	оценка самостоятельной работы (рефератов, докладов)
6. ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	Наблюдение за ролью обучающихся в группе.
7. ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)	Своевременная постановка на воинский учет. Проведение воинских сборов.

Доп.ПК1 применять безопасные приемы труда при выполнении обязанностей официанта, бармена

Экспертная оценка на практическом занятии
Тестирование