

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Краснодарского края
«Армавирский механико-технологический техникум»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП. 08 ОХРАНА ТРУДА

19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

2019г

ОДОБРЕНА
Цикловой комиссией
технических дисциплины МДК
Председатель _____ Л. М. Положая
Протокол № __ от «___» _____ 2019 г

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ КК АМТТ
_____ А.Л.Пелих
30» мая 2019г.

Рассмотрена на заседании педагогического совета
Протокол № 7 от «30» мая 2019г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее СПО) **19.02.10 Технология продукции общественного питания/19.00.00** Промышленная экология и биотехнологии, утверждено приказом МОН РФ от 22.04.2014 г. № 384, зарегистрированного Минюстом № 33234 от 23.07.2014 г.

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Краснодарского края «Армавирский механико-технологический техникум» (далее ГБПОУ КК АМТТ)

Разработчик:

_____ Уракчеева Г.Х. - преподаватель общепрофессиональных, технических дисциплин и МДК ГБПОУ КК АМТТ

Рецензенты:

_____ Моторкин А.П., генеральный директор ООО «АэроклиматСервис», квалификация - инженер-теплотехник, по специальности «Теплоснабжение промышленных и гражданских объектов»

_____ Ковалев А.П., инженер, Индивидуальный Предприниматель Ковалев А.П., квалификация инженер, по специальности «Машины и аппараты пищевых производств»

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	17

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП 08 Охрана труда

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО **19.02.10 Технология продукции общественного питания/19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.**

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и программах повышения квалификации и профессиональной подготовке работников предприятий общественного питания.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в состав профессионального цикла, является общепрофессиональной

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

1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 63 час, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 42 час;
самостоятельной работы обучающегося 21 час.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	63
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	42
в том числе:	
практические занятия	8
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	21
в том числе:	
реферат	10
изучение информационных источников (домашняя работа)	7
Разбор производственных ситуаций	4
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	

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

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся.	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1. ВОЗДЕЙСТВИЕ НЕГАТИВНЫХ ФАКТОРОВ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ СРЕДЫ НА ЧЕЛОВЕКА		48	
Тема 1.1. Идентификация вредных и опасных производственных факторов, воздействие и защита человека	Содержание учебного материала		18
	1	Классификация и номенклатура негативных факторов Основные понятия и терминология безопасности труда. Негативные факторы. Опасность производственной среды. Аксиома потенциальной опасности жизнедеятельности. Риск трудовой деятельности. Понятия травмы, несчастного случая, профессионального заболевания. Безопасность труда и основные мероприятия безопасности труда.	2
	2	Стадии идентификации негативных производственных факторов. Классификация опасных и вредных факторов. Источники опасных и вредных производственных факторов различного вида на производстве. Опасные и вредные виды работ	2
	3	Источники и характеристики негативных факторов и их воздействие на человека Опасные механические факторы: механические движения и действия технологического оборудования, инструмента, механизмов и машин. Другие источники и причины механического травмирования, подъемно-транспортное оборудование	2
	4	Физические негативные факторы: виброакустические колебания, электромагнитные поля и излучения (неионизирующие излучения), ионизирующие излучения, электрический ток. Химические Негативные факторы (вредные вещества) - их классификация и нормирование.	2
	5	Опасные факторы комплексного характера: пожаровзрывоопасность-основные сведения о пожаре и взрыве, категорирование помещений и зданий по степени взрывопожарной опасности; герметичные системы, находящиеся под давлением -	2

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся.		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
		классификация герметичных систем, опасности, возникающие при нарушении герметичности; статическое электричество		
6		Защита человека от физических негативных факторов Защита от вибрации, шума, инфра- и ультразвука. Защита от электромагнитных излучений; защита от постоянных электрических и магнитных полей, лазерного излучения, инфракрасного (теплого) и ультрафиолетового. Защита от радиации. Методы и средства обеспечения электробезопасности.		2
7		Защита человека от химических и биологических негативных факторов Защита от загрязнения воздушной среды: вентиляция и системы вентиляции, основные методы и средства очистки воздуха от вредных веществ. Защита от загрязнения водной среды: методы и средства очистки воды, обеспечение качества питьевой воды. Средства индивидуальной защиты человека от химических и биологических негативных факторов. Порядок хранения и использование средств коллективной и индивидуальной защиты		2
8		Защита человека от опасности механического травмирования Методы и средства защиты при работе с технологическим оборудованием и инструментом: требования, предъявляемые к средствам защиты; основные защитные средства - оградительные устройства, предохранительные устройства, устройства аварийного отключения, тормозные устройства и др.; обеспечение безопасности при выполнении работ с ручным инструментом; обеспечение безопасности подъемно-транспортного оборудования. Порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала).		2
9		Защита человека от опасных факторов комплексного характера Пожарная защита на производственных объектах: пассивные и активные меры защиты, методы тушения пожара, огнетушащие вещества и особенности их применения. Методы защиты от статического электричества; молниезащита зданий и сооружений. Методы и средства обеспечения безопасности герметичных систем: предохранительные устройства, контрольно-измерительные приборы, регистрация, техническое освидетельствование и испытание сосудов и емкостей. Фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда		2

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся.	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
	<p>Практические занятия:</p> <p>1 Оценка воздействия вредных веществ, содержащихся в воздухе. Выявление опасных и вредных производственных факторов и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности. Использование средств коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности</p> <p>2 Расчет пожарного запаса воды на предприятии. Исследование производственного шума. Разъяснение подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда. Выработка и контроль навыков, необходимых для достижения требуемого уровня безопасности труда. Проведение вводного инструктажа подчиненных работников (персонала), инструктирование их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ</p> <p>Самостоятельная работа обучающихся</p> <p>1 Самостоятельное изучение материала по темам: «Методы и средства очистки воды, обеспечение качества питьевой воды», пользуясь основной и дополнительной литературой.</p> <p>2 Подготовить реферат на тему «Основные задачи охраны труда»</p> <p>3 Решить учебный кроссворд по теме: «Методы тушения пожара, огнетушащие вещества и особенности их применения»</p> <p>4 Самостоятельное изучение материала по темам: «Производственный шум», пользуясь основной и дополнительной литературой.</p>	<p>4</p> <p>8</p>	
<p>Тема 1.2. Психофизиологические и эргономические основы безопасности труда и обеспечение комфортных условий для трудовой деятельности</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <p>1 Микроклимат помещений Механизмы теплообмена между человеком и окружающей средой. Влияние климата на здоровье человека. Терморегуляция организма человека. Гигиеническое нормирование параметров микроклимата. Методы обеспечения комфортных климатических условий в рабочих помещениях</p>	<p>8</p>	<p>2</p>

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся.		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
	2	Освещение Характеристики освещения и световой среды. Виды освещения и его нормирование. Искусственные источники света и светильники. Организация рабочего места для создания комфортных зрительных условий. Расчет освещения.		2
	3	Психофизиологические основы безопасности труда Психические процессы, свойства и состояния, влияющие на безопасность труда. Виды и условия трудовой деятельности: виды трудовой деятельности, классификация условий трудовой деятельности по тяжести и напряженности трудового процесса, классификация условий труда по факторам производственной среды. Основные психические причины травматизма		2
	4	Эргономические основы безопасности труда Антропометрические, сенсомоторные и энергетические характеристики человека. Организация рабочего места оператора с точки зрения эргономических требований.		2
	Практическое занятие		2	
	1	Расчет общего освещения. Участие в аттестации рабочих мест по условиям труда, в том числе оценивание условий труда и уровень травмобезопасности		
	Самостоятельная работа обучающихся		8	
	1	Самостоятельное изучение материала по темам: «Терморегуляция организма человека», пользуясь основной и дополнительной литературой		
	2	Подготовить реферат на тему «Обеспечения комфортных климатических условий в рабочих помещениях»		
	3	Самостоятельное изучение материала по темам: «Искусственные источники света и светильники», пользуясь основной и дополнительной литературой		
	4	Самостоятельное изучение материала по темам: «Классификация травм», «Расследование несчастных случаев», пользуясь основной и дополнительной литературой		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся.	Объем часов	Уровень освоения	
1	2	3	4	
Раздел 2. УПРАВЛЕНИЕ БЕЗОПАСНОСТЬЮ ТРУДА		15-1=14		
Тема 2.1 Правовые, нормативные и организационные основы безопасности труда и первая помощь пострадавшим	Содержание учебного материала		8-1=7	
	1	Правовые и нормативные основы безопасности труда: Федеральный закон «Об основах охраны труда в РФ», Трудовой кодекс, гигиенические нормативы, санитарные нормы, санитарные нормы и правила, правила безопасности, система строительных норм и правил. Структура системы стандартов безопасности труда Госстандарта России. Системы управления охраной труда в организации. Законы и иные нормативные правовые акты, содержание государственных нормативных требования по охране труда, распространяющиеся на деятельность организации. Обязанности работников в области охраны труда.		2
	2	Организационные основы безопасности труда: органы управления безопасностью труда, надзора и контроля за безопасностью труда, обучение, инструктаж и проверка знаний по охране труда; аттестация рабочих мест по условиям труда и сертификация производственных объектов на соответствие требованиям по охране труда; расследование и учет несчастных случаев на производстве, анализ травматизма; ответственность за нарушение требований по безопасности труда.		2
	3	Экономические механизмы управления безопасностью труда Социально-экономическое значение, экономический механизм и источники финансирования охраны труда. Экономические последствия (ущерб) от производственного травматизма и профессиональных заболеваний. Экономический эффект и экономическая эффективность мероприятий по обеспечению требований охраны и улучшению условий труда.		2
	4	Принципы оказания первой помощи пострадавшим. Основные приемы. Первая помощь при отравлении газом, поражении электрическим током		2

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся.	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
	Практическое занятие:	2	
1	Расчет показателей производственного травматизма. Анализ причин несчастного случая. Составление акта ф Н-1. Расследование, оформление и учет нестандартных случаев. Ведение документации установленного образца по охране труда, соблюдение сроков её заполнения и условия хранения		
	Самостоятельная работа обучающихся	5	
1	Подготовить реферат на тему «Охрана труда женщин и молодежи»		
2	Самостоятельное изучение материала по темам: «Профессиональные заболевания», «Установление льгот и компенсаций по условиям труда», пользуясь основной и дополнительной литературой		
3	Ознакомиться с ФЗ «О пожарной безопасности», правилами и инструкциями о пожарной безопасности		
	Дифференцированный зачет	1	
	Всего по дисциплине	63	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению

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

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий «Охрана труда»;
- учебная доска
- плакаты по охране труда
- лабораторные установки и оборудование для определения освещенности, уровня шума, уровня влажности, ионизации воздуха и запыленности воздуха, учебные фильмы

Методическое обеспечение дисциплины:

- технические средства контроля знаний (компьютерные тесты)
- методические пособия
- программное обеспечение, необходимое для проведения практических работ
- наглядные пособия (плакаты, таблицы)
- дидактические материалы

Технические средства обучения: компьютер с лицензионным программным обеспечением, мультимедиапроектор

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Бурашников Ю.М., Максимов А.С. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле. – М.: Издательский центр «Академия», 2014

Дополнительные источники:

1. Калинина В.М., Охрана труда на предприятиях пищевой промышленности, - М.: Издательский центр « Академия». 2012.
2. Медведев В. Т. Охрана труда в промышленной экологии - М.: Издательский центр « Академия», 2012.
3. Шептулина Н.Н. Российское законодательство об охране труда. -М.: ИНФРА-М, 2001
4. Охрана труда/ Сост. Верховцев А.В. — М.: ИНФРА-М, 2001

5. Сайткулов Н.Н. Торговое оборудование и охрана труда.— Пермь: ПГИК, 1997
6. Сайткулов Н.Н. Охрана труда в торговле и пожарная безопасность/ Практикум. — Пермь, 1999
7. Хлопков В.В., Мыслев А.А. Организация охраны труда. / Практические рекомендации. Центр охраны труда. — М.: РАН, 1996
8. Вредные условия труда: бесплатное питание /сост. Верховцев А.В. — М.:ИНФРА-М, 2001
9. Спецодежда: нормы бесплатной выдачи по сквозным профессиям всех отраслей экономики. — М.: ИНФРА-М, 2001

Журналы:

- «Охрана труда и социальное страхование»,
- «Справочник специалиста по охране труда»

Нормативные источники:

1. Система стандартов безопасности труда (ССБТ)
2. ФЗ “О пожарной безопасности” № 69-ФЗ от 21.12.94
3. Конституция (Основной закон) Российской Федерации.
4. Трудовой Кодекс Российской Федерации, — М.: Маркетинг, 2002
5. ФЗ “Об основах охраны труда в РФ” № 181-ФЗ от 24.07.99
6. ФЗ “О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения” № 52-ФЗ
7. Типовые инструкции по охране труда при проведении погрузочно-разгрузочных работ и размещении грузов. ТИОТ М Р 001-2000
8. Система стандартов безопасности труда (ССБТ)
9. Постановление Правительства Российской Федерации «Об утверждении Положения о расследовании и учете несчастных случаев на производстве».
10. Постановление Правительства Российской Федерации «Об утверждении Положения о расследовании и учете профессиональных заболеваний», №967 от 15.12.2000
11. Санитарные правила и нормы (СанПиН)
12. Строительные нормы и правила (СниП)
13. Система ГОСТов по охране труда
14. Каталог стандартов <http://www.gost.ru/wps/portal/pages.CatalogOfStandarts>
15. База ГОСТ <http://www.igost.ru/>

Интернет – ресурсы:

- www.trkodeks.ru
- www.oxtrud.narod.ru
- www.c – kondor.ru

3.3. Требования к организации образовательного процесса

При изучении дисциплины обучающимися должны быть освоены профессиональные и общие компетенции:

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.

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.

Занятия проводятся в учебных аудиториях, оснащенных необходимым учебным, методическим, информационным и программным обеспечением.

В преподавании используются лекционные, комбинированные и лабораторные занятия, информационно-коммуникационные технологии, игровые, а также проектные методы.

Освоению данной дисциплины предшествует изучение дисциплин математического и общего естественнонаучного цикла, а также междисциплинарных курсов учебного плана: ЕН.01 Математика, ЕН.03 Химия, профессионального цикла: ОП.01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве, МДК 01.01 Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, МДК 03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Знать:	
Системы управления охраной труда в организации;	собеседование, интерпретация результатов собеседования, проверка выполнения самостоятельной работы, проверка отчета по практическим работам.
Законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования по охране труда, распространяющиеся на деятельность организации;	собеседование, интерпретация результатов собеседования, проверка выполнения самостоятельной работы, проверка отчета по практическим работам, проверка внеаудиторной самостоятельной работы.
Обязанности работников в области охраны труда;	тестирование, решение профессиональных задач, собеседование, интерпретация результатов собеседования, проверка внеаудиторной самостоятельной работы, проверка отчета по практическим работам
Фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;	тестирование, собеседование, интерпретация результатов собеседования, проверка внеаудиторной самостоятельной работы,
Возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);	тестирование, устные ответы, проверка внеаудиторной самостоятельной работы, контрольные работы
Порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала);	тестирование, собеседование, интерпретация результатов собеседования, проверка внеаудиторной самостоятельной работы,
Порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты	тестирование, собеседование, интерпретация результатов собеседования, проверка внеаудиторной самостоятельной работы,
Уметь:	
Выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;	наблюдение за деятельностью студента при выполнении практических работ, интерпретация результатов наблюдения, решение профессиональных задач
Использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;	наблюдение за деятельностью студента при выполнении практических работ, интерпретация результатов наблюдения.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в том числе оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;	наблюдение за деятельностью студента при выполнении практических работ, интерпретация результатов наблюдения, анализ производственных ситуаций
Проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;	наблюдение за деятельностью студента при выполнении практических работ, интерпретация результатов наблюдения, решение профессиональных задач
Разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда;	наблюдение за деятельностью студента при выполнении практических работ, интерпретация результатов наблюдения.
Вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда;	наблюдение за деятельностью студента при выполнении практических работ, интерпретация результатов наблюдения, решение профессиональных задач
Вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения	наблюдение за деятельностью студента при выполнении практических работ, интерпретация результатов наблюдения, анализ производственных ситуаций

РЕЦЕНЗИЯ

на рабочую программу учебной дисциплины **ОП 08 Охрана труда** по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, выполненную преподавателем Уракчеевой Г.Х.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО) 19.02.10 Технология продукции общественного питания

В результате изучения программного материала обучающиеся овладеют знаниями и умениями по вопросам применения средств индивидуальной и коллективной защиты, использования экобиозащитной и противопожарной техники, организации и проведения мероприятий по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций, проведения анализа опасных и вредных факторов в сфере профессиональной деятельности, соблюдения требований по безопасному ведению технологического процесса, проведения экологического мониторинга объектов производства и окружающей среды, действия токсичных веществ на организм человека, мер предупреждения пожаров и взрывов, категорирования производств по взрыво- и пожароопасности, основным причинам возникновения пожаров и взрывов, особенностей обеспечения безопасных условий труда в сфере профессиональной деятельности, правовых, нормативных и организационных основ охраны труда в организации, правил и норм охраны труда, личной и производственной санитарии и пожарной защиты, правил безопасной эксплуатации механического оборудования, профилактических мероприятий по охране окружающей среды, технике безопасности и производственной санитарии, предельно допустимых концентрации (ПДК) вредных веществ и индивидуальные средства защиты, принципов прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, системы мер по безопасной эксплуатации опасных производственных объектов и снижению вредного воздействия на окружающую среду, средств и методов повышения безопасности технических средств и технологических процессов.

Структура и содержание программы соответствует требованиям Государственного образовательного стандарта по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания». Программа дает возможность студентам получить знания в области охраны труда при эксплуатации оборудования в торговле и общественном питании. Четко указаны требования к знаниям и умениям студента, полученные в результате изучения учебной дисциплины.

Тематика практических занятий соответствует требованиям подготовки выпускника по специальности, позволяющих приобрести студентам необходимые умения и навыки. Программа изложена грамотно, понятным техническим языком. В рабочей программе используется профессиональная терминология. Содержание рабочей программы соответствует современному уровню развития науки, техники и производства.

В целом рабочая программа учебной дисциплины позволяет подготовить вполне квалифицированных специалистов в области

Рабочая программа учебной дисциплины ОП 08 Охрана труда может быть использована для обеспечения основной образовательной программы по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

Рецензент:

_____ Моторкин А.П., генеральный директор ООО «АэроклиматСервис», квалификация - инженер-теплотехник, по специальности «Теплоснабжение промышленных и гражданских объектов»

РЕЦЕНЗИЯ

на рабочую программу учебной дисциплины **ОП 08 Охрана труда** по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания», выполненную преподавателем Уракчеевой Г.Х.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО) 19.02.10 Технология продукции общественного питания

В результате изучения программного материала обучающиеся овладеют знаниями и умениями по вопросам применения средств индивидуальной и коллективной защиты, использования экобиозащитной и противопожарной техники, организации и проведения мероприятий по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций, проведения анализа опасных и вредных факторов в сфере профессиональной деятельности, соблюдения требований по безопасному ведению технологического процесса, проведения экологического мониторинга объектов производства и окружающей среды, действия токсичных веществ на организм человека, мер предупреждения пожаров и взрывов, категорирования производств по взрыво- и пожароопасности, основным причинам возникновения пожаров и взрывов, особенностей обеспечения безопасных условий труда в сфере профессиональной деятельности, правовых, нормативных и организационных основ охраны труда в организации, правил и норм охраны труда, личной и производственной санитарии и пожарной защиты, правил безопасной эксплуатации механического оборудования, профилактических мероприятий по охране окружающей среды, технике безопасности и производственной санитарии, предельно допустимых концентрации (ПДК) вредных веществ и индивидуальные средства защиты, принципов прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, системы мер по безопасной эксплуатации опасных производственных объектов и снижению вредного воздействия на окружающую среду, средств и методов повышения безопасности технических средств и технологических процессов.

Структура и содержание программы соответствует требованиям Государственного образовательного стандарта по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» и состоит из следующих разделов: паспорт программы, включающий область применения, цели и задачи дисциплины, результаты освоения учебной дисциплины, структура и содержание учебной дисциплины, условия реализации дисциплины, включающие требования к материально-техническому обеспечению, информационное обеспечение обучения, общие требования к организации образовательного процесса, контроль и оценка результатов учебной дисциплины.

Программа дает возможность студентам получить знания в области охраны труда на предприятиях общественного питания. Четко указаны требования к знаниям и умениям студента, полученные в результате изучения учебной дисциплины.

В программе прослеживается тесная связь с профессиональными модулями данной специальности. Тематический план и программа содержит достаточное количество практических занятий по разбору производственных ситуаций, позволяющих закрепить теоретические знания и приобрести студентам необходимые умения и навыки при решении поставленных вопросов.

Программа изложена грамотно, понятным техническим языком. В рабочей программе используется профессиональная терминология. Содержание рабочей программы соответствует современному уровню развития науки, техники и производства.

Рабочая программа учебной дисциплины ОП 08 Охрана труда может быть использована для обеспечения основной образовательной программы по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

Рецензент:

_____ Ковалев А.П., инженер, Индивидуальный Предприниматель Ковалев А.П., квалификация инженер, по специальности «Машины и аппараты пищевых производств»