

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КОМАРИЧСКИЙ МЕХАНИКО – ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»

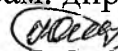
«Утверждаю»
Директор ГБПОУ



« 31 »

«Согласовано»

Зам. директора по УПР

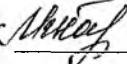
 Ю.А. Юшкова

« 31 » мая 2018 г.

ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.08. Охрана труда

Рассмотрено и одобрено на заседании
методической комиссии

протокол № 10 от « 31 » мая 2018г

Председатель МК  Е.А. Игнатова

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

Организация-разработчик: ГБПОУ «Комаричский механико-технологический техникум»
п.Комаричи

Разработчик: Ольховская С.М. преподаватель ГБПОУ КМТТ

Рекомендована Методическим Советом ГБПОУ КМТТ.

Протокол № 4 от 31 мая 2018 г.

© Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Комаричский механико-технологический техникум»

© Ольховская С.М. - преподаватель ГБПОУ КМТТ

СОДЕРЖАНИЕ

| | стр. |
|--|------|
| 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 4 |
| 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 5 |
| 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 12 |
| 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 13 |

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.08. Охрана труда

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью рабочей основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО

19.02.10 Технология продукции общественного питания .

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: ОП.08 Охрана труда относится к общепрофессиональным дисциплинам профессионального цикла.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

уметь:

применять методы и средства защиты от опасностей технических систем и технологических процессов;

обеспечивать безопасные условия труда в профессиональной деятельности;
анализировать травмоопасные и вредные факторы в профессиональной деятельности;

использовать экипировочную технику;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

знать:

воздействие негативных факторов на человека;

правовые, нормативные и организационные основы охраны труда в организации.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося- 90 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося- 60 часов;

самостоятельной работы обучающегося- 30 часов.

1.5. Процесс освоения дисциплины направлен на формирование у студентов общих и профессиональных компетенций

| | |
|-------|--|
| 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 |
| 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 |

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

| Вид учебной работы | Количество часов |
|---|-------------------------|
| Максимальная учебная нагрузка (всего) | 90 |
| Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего) | 60 |
| в том числе: | |
| практические занятия | 20 |
| контрольные работы | 2 |
| | |
| Самостоятельная работа обучающегося (всего) | 30 |
| | |
| <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, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся | Объем часов | Уровень освоения | | | | | | | | |
|---|--|-------------|---|---|--|---|--|--|--|--|--|
| 1 | 2 | 3 | 4 | | | | | | | | |
| Раздел 1. Законодательные основы организации охраны труда в пищевой промышленности | | 16 | | | | | | | | | |
| Тема 1.1 Законодательное регулирование вопросов охраны труда | <p>Содержание учебного материала</p> <table border="1" data-bbox="607 459 1637 647"> <tr> <td data-bbox="607 459 685 496">1</td> <td data-bbox="685 459 1637 496">Нормативные правовые акты по охране труда.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="607 496 685 571">2</td> <td data-bbox="685 496 1637 571">Организация службы охраны труда на предприятиях общественного питания всех форм собственности.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="607 571 685 647">3</td> <td data-bbox="685 571 1637 647">Государственный надзор и контроль за соблюдением законодательства по охране труда на производстве.</td> </tr> </table> <p>Практические занятия Составление схемы структуры службы предприятия общественного питания. Ознакомление с СанПиНом</p> <p>Самостоятельная работа Выполнение домашних заданий по теме 1.1. <i>Тематика внеаудиторной самостоятельной работы</i> Ознакомление с нормативными правовыми актами по охране труда.</p> | 1 | Нормативные правовые акты по охране труда. | 2 | Организация службы охраны труда на предприятиях общественного питания всех форм собственности. | 3 | Государственный надзор и контроль за соблюдением законодательства по охране труда на производстве. | 3 2 3 | | | |
| 1 | Нормативные правовые акты по охране труда. | | | | | | | | | | |
| 2 | Организация службы охраны труда на предприятиях общественного питания всех форм собственности. | | | | | | | | | | |
| 3 | Государственный надзор и контроль за соблюдением законодательства по охране труда на производстве. | | | | | | | | | | |
| Тема 1.2 Система мероприятий по обеспечению законодательства об охране труда | <p>Содержание учебного материала</p> <table border="1" data-bbox="607 986 1637 1251"> <tr> <td data-bbox="607 986 685 1098">1</td> <td data-bbox="685 986 1637 1098">Аттестация рабочих мест по условиям труда. Государственная экспертиза условий труда. Сертификация производственных объектов на соответствие требованиям безопасности труда.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="607 1098 685 1173">2</td> <td data-bbox="685 1098 1637 1173">Планирование и финансирование мероприятий по охране труда. Электронные системы в области охраны труда.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="607 1173 685 1209">3</td> <td data-bbox="685 1173 1637 1209">Расследование и учет несчастных случаев на производстве.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="607 1209 685 1251">4</td> <td data-bbox="685 1209 1637 1251">Ответственность за нарушение законодательства об охране труда.</td> </tr> </table> <p>Практические занятия Составление схемы условий труда по травмобезопасности. Заполнение акта по форме Н-1</p> <p>Самостоятельная работа</p> | 1 | Аттестация рабочих мест по условиям труда. Государственная экспертиза условий труда. Сертификация производственных объектов на соответствие требованиям безопасности труда. | 2 | Планирование и финансирование мероприятий по охране труда. Электронные системы в области охраны труда. | 3 | Расследование и учет несчастных случаев на производстве. | 4 | Ответственность за нарушение законодательства об охране труда. | 4 2 2 2 2 2 | |
| 1 | Аттестация рабочих мест по условиям труда. Государственная экспертиза условий труда. Сертификация производственных объектов на соответствие требованиям безопасности труда. | | | | | | | | | | |
| 2 | Планирование и финансирование мероприятий по охране труда. Электронные системы в области охраны труда. | | | | | | | | | | |
| 3 | Расследование и учет несчастных случаев на производстве. | | | | | | | | | | |
| 4 | Ответственность за нарушение законодательства об охране труда. | | | | | | | | | | |

| | | | | |
|--|--|---|----|---|
| | Выполнение домашних заданий по теме 1.2. <i>Тематика внеаудиторной самостоятельной работы</i> Электронные системы в области охраны труда. | | | |
| Раздел 2 Анализ опасных и вредных производственных факторов на предприятиях пищевой промышленности | | | 14 | |
| Тема 2.1 Причины и характер проявления опасных и вредных факторов производственной среды | Содержание учебного материала | | 4 | |
| | 1 | Загрязнение вредными веществами воздуха производственных помещений. | | 2 |
| | 2 | Воздействие производственного шума на организм человека. Воздействие производственной вибрации и ультразвука на организм человека. | | 2 |
| | 3 | Электротравматизм и механизм воздействия электрического тока на организм человека. | | 2 |
| | 4 | Причины возникновения пожаров и взрывов на пищевых предприятиях. | | 2 |
| | Самостоятельная работа | | 3 | |
| | Выполнение домашних заданий по теме 2.1. <i>Тематика внеаудиторной самостоятельной работы</i> Причины электротравматизма, возникновение пожаров. | | | |
| Тема 2.2 Идентификация опасных и вредных производственных факторов в технологических процессах предприятий пищевой промышленности | Содержание учебного материала | | 3 | |
| | 1 | Хлебопекарные, макаронные и кондитерские предприятия. | | 2 |
| | 2 | Сахарные и крахмало-паточные предприятия. Масложировые предприятия. Консервные заводы. | | 2 |
| | 3 | Предприятия общественного питания. | | 2 |
| | Практические занятия | | 2 | |
| | Составление схемы опасных и вредных производственных факторов на предприятиях общественного питания. | | | |
| | Составление схемы опасных и вредных производственных факторов на предприятиях общественного питания. | | | |
| | Контрольная работа по теме «Опасные и вредные факторы на рабочем месте». | | 1 | |
| | Самостоятельная работа | | 1 | |

| | | | |
|---|--|-----------|---|
| | Выполнение домашних заданий по теме 2.2. <i>Тематика внеаудиторной самостоятельной работы</i> Факторы риска на предприятиях общественного питания. | | |
| Раздел 3 Нормирование параметров производственной среды на предприятиях пищевой промышленности | | 20 | |
| Тема 3.1 Нормирование параметров воздушной среды | Содержание учебного материала | 2 | |
| | 1 Контроль за состоянием воздушной среды на предприятиях. | | 2 |
| | 2 Виды вентиляционных систем для производственных помещений. | | 2 |
| | Практические занятия | 2 | |
| | Расчет оптимальной температуры воздуха на рабочих местах. | | |
| | Изучение видов вентиляционных систем на предприятиях общественного питания. | | |
| | Самостоятельная работа | 2 | |
| | Выполнение домашних заданий по теме 3.1. <i>Тематика внеаудиторной самостоятельной работы</i> Оптимальные и допустимые критерии воздушной среды в производственных помещениях. | | |
| Тема 3.2 Нормирование производственного освещения | Содержание учебного материала | 2 | |
| | 1 Виды и нормирование естественного и искусственного освещения. | | 2 |
| | 2 Безопасность эксплуатации системы освещения люминесцентными лампами. | | 2 |
| | Практические занятия | 2 | |
| | Расчет норм освещения в производственных помещениях. | | |
| | Характеристика достоинств и недостатков люминесцентных ламп. | | |
| | Самостоятельная работа | 2 | |
| | Выполнение домашних заданий по теме 3.2 <i>Тематика внеаудиторной самостоятельной работы</i> Виды и нормирование естественного и искусственного освещения. | | |
| Тема 3.3 Инженерно-технические мероприятия по нормированию производственного шума и | Содержание учебного материала | 3 | |
| | 1 Физические и физиологические характеристики шума. Методы и средства борьбы с шумом. | | 2 |
| | 2 Измерение, контроль и нормирование вибрации на рабочем месте. | | 2 |

| | | | | |
|--|---|--|----|---|
| вибрации, инфра- и ультразвук | | Методы и средства борьбы с вибрацией. | | |
| | 3 | Средства защиты от инфра- и ультразвука. | | 2 |
| | Практические занятия | | 2 | |
| | Заполнение таблицы «Допустимые уровни звукового давления на рабочих местах в производственных помещениях». | | | |
| | Заполнение таблицы «Гигиенические нормы общей вибрации, действующей на человека в производственных условиях». | | 3 | |
| | Самостоятельная работа | | | |
| Выполнение домашних заданий по теме 3.3. <i>Тематика внеаудиторной самостоятельной работы</i> Методы и средства борьбы с шумом, вибрацией, ультразвуком. | | | | |
| Раздел 4 Требования охраны труда при эксплуатации производственного и технологического оборудования | | | 17 | |
| Тема 4.1 Холодильное оборудование | Содержание учебного материала | | 2 | |
| | 1 | Классификация холодильных машин и установок. | | |
| | 2 | Меры безопасности при эксплуатации холодильных установок. | | 2 |
| | Практические занятия | | 2 | |
| | Основные схемы компрессоров. | | | |
| | Средства защиты эксплуатации холодильных машин и установок. | | 2 | |
| | Самостоятельная работа | | | |
| Меры безопасности при эксплуатации холодильных установок. | | | | |
| Тема 4.2 Технологическое оборудование пищевых предприятий | Содержание учебного материала | | 5 | |
| | 1 | Общие принципы обеспечения безопасности оборудования при монтаже и эксплуатации. Требования к рациональному размещению оборудования. | | |
| | 2 | Оградительные и предохранительные средства защиты технологического оборудования. | | |
| | 3 | Сигнализирующие устройства. | | |
| | 4 | Требования к конструкции и монтажу, работающему под избыточным давлением. Контрольно-измерительные приборы и предохранительные устройства. | | |

| | | | | |
|--|--|--|-----------|---|
| | 5 | Регулирующие устройства и системы. Регистрация и техническое освидетельствование оборудования, работающего под избыточным давлением. | | 2 |
| | Практические занятия | | 2 | |
| | Планирование рационального размещения оборудования на предприятиях общественного питания. | | | |
| | Планирование рационального размещения оборудования на предприятиях общественного питания. | | | |
| | Самостоятельная работа | | 4 | |
| | Выполнение домашних заданий по теме 4.2. <i>Тематика внеаудиторной самостоятельной работы</i> Сигнализировочные устройства, контрольно-измерительные приборы и предохранительные устройства. | | | |
| Раздел 5 Электробезопасность | | | 10 | |
| Тема 5.1 Инженерно-технические мероприятия по обеспечению электробезопасности | Содержание учебного материала | | 5 | |
| | 1 | Классификация помещений по степени опасности поражения электрическим током. | | 2 |
| | 2 | Факторы, определяющие поражения человека электрическим током. | | 2 |
| | 3 | Средства защиты от поражения электротоком. | | 2 |
| | 4 | Назначение и принцип действия зануления. Заземление. | | 2 |
| | 5 | Защита от статического электричества, электромагнитных полей. | | 2 |
| | Практические занятия | | 2 | |
| | Инструктаж по безопасности эксплуатации электрооборудования. | | | |
| | Средства индивидуальной защиты: хранение, использование. | | | |
| | Самостоятельная работа | | 3 | |
| | Выполнение домашних заданий по теме 5.1 <i>Тематика внеаудиторной самостоятельной работы</i> Анализ опасности поражения током в различных электрических сетях. | | | |
| Раздел 6 Пожаробезопасность | | | 13 | |
| Тема 6.1 Причины возникновения взрывов и пожаров на предприятиях | Содержание учебного материала | | 2 | |
| | 1 | Общие сведения о взрывах и процессах горения. | | 2 |
| | 2 | Классификация производств и помещений по пожароопасности. | | 2 |

| | | | | |
|--|--|---|-----------|---|
| пищевой промышленности | Самостоятельная работа | | 2 | |
| | Выполнение домашних заданий по теме 6.1 <i>Тематика внеаудиторной самостоятельной работы</i> Классификация производств и помещений по пожароопасности. | | | |
| Тема 6.2 Инженерно-технические мероприятия по обеспечению взрыво- и пожаробезопасности | Содержание учебного материала | | 3 | |
| | 1 | Пожарная безопасность при эксплуатации технического оборудования и электроустановках. | | 2 |
| | 2 | Противопожарные требования к системам вентиляции, воздушного отопления и кондиционирования воздуха. | | 2 |
| | 3 | Стационарные и первичные средства пожаротушения. | | 2 |
| | Практические занятия | | 1 | |
| | Составление противопожарного инструктажа и пожарно-технического минимума. | | | |
| | Контрольная работа по теме «Классификация объектов по степени пожарной безопасности». | | 1 | |
| | Самостоятельная работа | | 3 | |
| Выполнение домашних заданий по теме 6.2. <i>Тематика внеаудиторной самостоятельной работы</i> Стационарные и первичные средства пожаротушения. | | | | |
| Дифференцированный зачет | | 1 | | |
| Всего: | | | 90 | |

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Для реализации программы учебной дисциплины имеется в наличии учебный кабинет «Охрана труда»

Оборудование учебного кабинета «Охрана труда»:

- комплект учебно-методической документации (учебники и учебные пособия, законодательные акты и инструкции по охране труда и безопасности, отраслевые инструкции, тесты);

- наглядные пособия (плакаты по охране труда и технике безопасности, демонстрационные и электрифицированные стенды, макеты, планы эвакуации, знаки);

- комплект аптечки первой помощи, противопожарных и индивидуальных средств защиты;

- робот-тренажер для оказания первой помощи.

Технические средства обучения: компьютеры, программное обеспечение, видеофильмы, кинофильмы, диапозитивы, кинопроектор, диапроектор, эпидиаскоп, телевизор, видеомагнитофон.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Бурашников Ю.М. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле. М. Академия. 2018 г.

Дополнительные источники:

ГОСТ 12.0.004-90. ССБТ. «Организация обучения безопасности труда».

Федеральный закон «О промышленной безопасности опасных производственных объектов» от 21.07.97 №116 – ФЗ с изменением от 22.08.2004.

Федеральный закон «О пожарной безопасности» ГОСТ Р 12.0.006-2002

Система стандартов безопасности труда. Общие требования к управлению охраной труда в организации.

Система управления охраной труда в организациях. 2007.

Сборник документов по организации работы службы охраны труда в организации. 2007.

Несчастные случаи на производстве. Порядок учета и расследования. 2007.

Документация по охране труда в организации. 2007.

Руководство по гигиенической оценке факторов рабочей среды и трудового процесса. Критерии и классификации условий труда. Р 2.2.2006-05.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

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 |
|---|--|
| 1 | 2 |
| Умения: | |
| применять методы и средства защиты от опасностей технических систем и технологических процессов | Контрольная работа, тестирование |
| обеспечивать безопасные условия труда в профессиональной деятельности | Контрольная работа. |
| анализировать травмоопасные и вредные факторы в профессиональной деятельности | практические занятия. |
| использовать экобиозащитную технику | практические занятия. |
| Знания: | |
| воздействие негативных факторов на человека | тестирование |
| правовые, нормативные и организационные основы охраны труда в организации. | тестирование |