



Министерство образования и науки Самарской области
государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Самарской области
ТОЛЬЯТТИНСКИЙ МАШИНОСТРОИТЕЛЬНЫЙ КОЛЛЕДЖ



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.08 ОХРАНА ТРУДА

«Профессиональный цикл»

программы подготовки специалистов среднего звена
по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

г. о. Тольятти 2015год

ОДОБРЕНО

методической комиссией
специальности 19.02.10 Технология
производства общественного питания

Председатель МК _____ Л.Н. Громова
Протокол № ____ от _____ 20 ____ г.

Составитель: _____ Авраменко ВВ, преподаватель
ГПОУ СО «ТМК»

Эксперты:

Внутренняя экспертиза

Техническая экспертиза: _____ Т.Н Луценко, руководитель УМО
ГАПОУ СО «ТМК»

Содержательная экспертиза: _____ Васильева Н.М. преподаватель
ГАПОУ СО «ТМК»

Внешняя экспертиза

Содержательная экспертиза: _____

Рабочая программа разработана на основе Федерального государственного стандарта среднего профессионального образования по специальности 260807 Технология производства общественного питания (по отраслям), утверждённого приказом Министерства образования и науки РФ от «__22__» июня _____ 2010г. №675

Рабочая программа разработана в соответствии с разъяснениями по формированию примерных программ начального профессионального образования на основе Федеральных государственных стандартов начального профессионального и среднего профессионального образования, утверждёнными И.М. Реморенко, директором Департамента государственной политики и нормативно-правового регулирования в сфере образования Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 июня 2010 года.

Содержание программы реализуется в процессе освоения студентами основной профессиональной образовательной программы по специальности 260807 Технология производства общественного питания, в соответствии с требованиями ФГОС СПО нового поколения.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13
5. КОНКРЕТИЗАЦИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	15

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОХРАНА ТРУДА

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 260807 Технология продукции общественного питания

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Охрана труда» относится к профессиональному циклу основной профессиональной образовательной программы.

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 охраны 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

В процессе освоения дисциплины у студентов должны формировать общие компетенции (ОК)

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

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 63 часа;

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 42 часа, в том числе: практических занятий 12 часов;

самостоятельной работы обучающегося 21 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	<i>Объем часов</i>
Максимальная учебная нагрузка (всего)	<i>63</i>
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	<i>42</i>
в том числе:	
практические занятия	<i>12</i>
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	<i>21</i>
Подготовка сообщений, возможно презентация	<i>12</i>
Написание реферата	<i>9</i>
<i>Итоговая аттестация в форме экзамена</i>	

2.2 ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 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. Правовые и организационные основы охраны труда		11	
Тема 1.1. Трудовое законодательство РФ	Содержание учебного материала		
	Основные законы по трудовому праву в РФ. Основные положения правительства РФ по охране труда в РФ. Государственные гарантии и социальная поддержка граждан РФ. Защита прав и свобод граждан РФ.	2	2,3
	Самостоятельная работа: Подготовить сообщение на тему «Права и обязанности работников в соответствии с трудовым законодательством».	2	
Тема 1.2. Государственный надзор и контроль за охраной труда на предприятиях	Содержание учебного материала		
	Государственный контроль и надзор за соблюдением законодательства по охране труда. Основные функции, задачи, цели и права государственных инспекторов по охране труда. Общественный контроль за охраной труда.	2	2.3
	Контрольная работа: «Государственное руководство охраной труда»	1	
	Самостоятельная работа: Написание реферата на тему: 1.«Организация охраны труда на производстве, стимулирование охраны труда».	4	
Раздел 2 Обеспечение охраны труда и безопасности предприятий общественного питания		18	
Тема 2.1 Организационные основы охраны труда	Содержание учебного материала		
	Обязанности работодателей по обеспечению охраны труда на предприятиях общественного питания. Служба охраны труда на предприятии. Комитеты по охране труда. Виды и характеристики инструктажей. Порядок рассмотрения несчастных случаев и профессиональных заболеваний. Аттестация рабочих мест по условиям	6	2,3

	труда и сертификация производственных объектов на соответствие требованиям по охране труда. Ответственность должностных лиц за нарушение или неисполнение требований по безопасности труда. Расследование и учет несчастных случаев на производстве, анализ травматизма. Права и обязанности работников в области охраны труда. Ответственность работника за невыполнение требований охраны труда. Ответственность должностных лиц за нарушение или неисполнение требований по безопасности труда. Санитарно-бытовые и лечебно-профилактическое обслуживание работников.		
	Практические работы: 1. Составить перечень ОВПФ и их воздействие на человека на рабочем месте повара. 2. Заполнение документации для сертификации рабочего места.	2	
	Самостоятельная работа: Подготовить сообщение на тему: Разработка проекта (подготовка реферата) «Меры по снижению вредного воздействия производственных факторов на окружающую среду»»	4	
Тема 2.2 Экономические основы охраны труда	Содержание учебного материала		
	Экономические основы охраны труда. Понятие предотвращенного ущерба. Риски и их минимизация. Страхование рисков. Компенсации за тяжелые, вредные и опасные условия труда. Общие принципы возмещения вреда пострадавшему. Обязательное социальное страхование от несчастных случаев на производстве и профессиональных заболеваний.	4	2
	Практические работы: 1. Составление акта о несчастном случае, описания обстоятельств несчастного случая, выявление причин несчастного случая. 2. Разработка мероприятий по предупреждению травм и определение экономического ущерба	2	
Раздел 3. Производственная санитария.		8	
. Тема 3.1. Правовая база производственной санитарии.	Содержание учебного материала		
	Правовая база производственной санитарии. Санитарно-технические факторы влияющие на условия труда в предприятии. Санитарные правила и нормы условий труда. Влияние условий труда на организм человека. Мероприятия по поддержанию санитарных норм. Требования производственной санитарии, предъявляемые к освещению, производственных помещений, к микроклимату. Санитарно-гигиенические условия и особенности труда работников общественного питания.	4	2
	Практические работы	4	

	Расчет норм освещения в производственном помещении. Расчет вентиляции на рабочих местах		
Раздел 4. Техника безопасности при эксплуатации оборудования.		26	
Тема 4.1 Пожарная безопасность	Содержание учебного материала		
	Организация пожарной охраны на предприятиях общественного питания. Пожароопасные свойства веществ и материалов. Противопожарная профилактика. Пожарная безопасность на предприятии и в производственных цехах. Пожарная сигнализация, огнетушители – характеристика, правила пользования.. Действия в случае пожара.	4	2,3
	Практическая работа 1.Технические средства тушения пожаров. Порядок выполнения: - Изучить методику определения расчета количества первичных средств пожаротушения для участка. - Сравнить полученные знания с нормативными значениями.. - Сделать вывод.	2	
	Контрольная работа по теме «Классификация объектов по степени пожарной безопасности»	1	
	Самостоятельная работа: Подготовить сообщение: Средства тушения пожаров, пожарный инвентарь.	3	
Тема 4.2 Электробезопасность	Содержание учебного материала		
	Действие электрического тока на организм. Электролитическое, биологическое, механическое воздействие тока. Классификация помещений по степени опасности поражения электрическим током. Средства защиты от поражения током. Защитное заземление. Защита от статистического электричества	4	2,3
	Практические работы Составить инструкцию по безопасной эксплуатации электрооборудования. Составить перечень: Средства индивидуальной защиты: хранение и использование.	2	
	Самостоятельная работа Написание реферата «Оказание первой помощи при поражении электрическим током».	4	
Тема 4.3 Общие требования	Содержание учебного материала		
	Нормативная база: стандарты ССБТ, правила и инструкции по технике безопасности.	2	

безопасности, опасные зоны.	Общие требования безопасности предъявляемые к оборудованию, опасные зоны технологического оборудования.		
	Самостоятельная работа: Подготовить сообщение(возможна презентация) Специальные требования безопасности при эксплуатации различных типов технологического оборудования: механического; теплового; холодильного; вспомогательного.	4	
Всего:		63	
<i>Итоговая аттестация в форме экзамена</i>			

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению: Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета « Охрана труда»

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий «Охрана труда»;

Информационные технологии в профессиональной деятельности:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением и
- мультимедиапроектор.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Федеральный закон «Об основах охраны труда в РФ». Принят 21 декабря 2001г
2. ОСТ 28 – 1 – 95 «Требования к производственному персоналу»
3. Бурашников М.Ю., Максимов А.С. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле. – М.: ИРПО; «Академия», 2009. – 258 с.
4. Калинина В.М. Техническое оснащение и охрана труда в общественном питании: Учебник. – М.: Мастерство, 2010. – 432 с.
5. Фатыхов Д.Ф., Белехов А.Н. Охрана труда в торговле. Общественном питании, пищевых производствах в малом бизнесе и быту: Учебное пособие. – М.: ИРПО; «Академия», 2010. – 224 с.
6. Фильев В.И. Охрана труда на предприятиях РФ. – М.: «Академия», 2009. – 294 с.

Дополнительные источники:

1. Кирпичников В.П. Справочник механика общественного питания. – М.: Экономика, 2009. – 425 с.
2. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: Учебное пособие. – М.: ПрофОбрИздат, 2009. – 248 с.
3. Межотраслевые правила по охране труда в общественном питании ПОТ РМ – 011 – 200,2001
4. Типовая инструкция по охране труда для повара ТИ РМ - 045 – 2010.
5. Типовая инструкция по охране труда для кондитера ТИ РМ – 039 – 2010.

Интернет – ресурсы:

www.trkodeks.ru

www.oxtrud.narod.ru

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, исследований.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения	
Выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;	Защита отчета по практическим работам, презентация сообщений
Использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;	Защита отчета по практическим работам, презентация сообщений
Участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в том числе оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;	Защита отчета по практическим работам, презентация сообщений
Проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;	Защита отчета по практическим работам, тест.
разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда;	Защита отчет по практическим работам, защита реферата
Вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда;	Защита отчета по практическим работам, Защита реферата.
Вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения;	Защита отчета по практическим работам,
Знания	
Системы управления охраной труда в организации;	Оценка контрольной работы, защита реферата
Законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;	Оценка контрольной работы, презентация сообщения.

Обязанности работников в области охраны труда;	Защита отчета по практическим работам.
Фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;	Защита отчета по практическим работам, презентация сообщений, оценка реферата
Возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);	Защита отчета по практическим работам, презентация сообщений, оценка реферата
Порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала);	Защита отчета по практическим работам
Порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты	Защита отчета по практическим работам

5.КОНКРЕТИЗАЦИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	
<p>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</p>	<p style="text-align: center;">Тематика практических работ</p> <p>1.Составить перечень ОВППФ и их воздействие на человека на рабочем месте повара. 2.Составить перечень: Средства индивидуальной защиты</p>
<p>Знать: 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);</p>	<p>Перечень тем: Тема 2.1. Опасные и вредные производственные факторы Коллективные и индивидуальные средства защиты Тема 2.2.Производственный травматизм Тема 2.3.Пожарная безопасность Тема 2.4 Электробезопасность</p>
<p>Самостоятельная работа студента</p>	<p>Подготовить сообщение на тему « Права и обязанности работников в соответствии с трудовым законодательством».</p>
ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	
<p>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</p>	<p style="text-align: center;">Тематика практических работ</p> <p>1.Составить перечень ОВППФ и их воздействие на человека на рабочем месте повара. 2.Составить перечень: Средства индивидуальной защиты</p>
<p>Знать: фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда; возможные последствия</p>	<p>Перечень тем: Тема 2.1. Опасные и вредные производственные факторы Коллективные и индивидуальные средства защиты Тема 2.2.Производственный травматизм Тема 2.3.Пожарная безопасность</p>

несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);	Тема 2.4 Электробезопасность
Самостоятельная работа студента	Разработка проекта (подготовка реферата) «Меры по снижению вредного воздействия производственных факторов на окружающую среду»
ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.	
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	Тематика практических работ 1. Составить перечень ОВПФ и их воздействие на человека на рабочем месте повара. 2. Составить перечень: Средства индивидуальной защиты
Знать: 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);	Перечень тем: Тема 2.1. Опасные и вредные производственные факторы . Коллективные и индивидуальные средства защиты Тема 2.2. Производственный травматизм Тема 2.3. Пожарная безопасность Тема 2.4 Электробезопасность
Самостоятельная работа студента	Разработка проекта (подготовка реферата) «Меры по снижению вредного воздействия производственных факторов на окружающую среду»
ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.	
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	Тематика практических работ 1. Составить перечень ОВПФ и их воздействие на человека на рабочем месте повара. 2. Составить перечень: Средства индивидуальной защиты

деятельности	
Знать: 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);	Перечень тем: Тема 2.1. Опасные и вредные производственные факторы Коллективные и индивидуальные средства защиты Тема 2.2. Производственный травматизм Тема 2.3. Пожарная безопасность Тема 2.4. Электробезопасность
Самостоятельная работа студента	Разработка проекта (подготовка реферата) «Меры по снижению вредного воздействия производственных факторов на окружающую среду»
ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	
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	Тематика практических работ 1. Составить перечень ОВПФ и их воздействие на человека на рабочем месте повара. 2. Составить перечень: Средства индивидуальной защиты
Самостоятельная работа студента	Разработка проекта (подготовка реферата) «Меры по снижению вредного воздействия производственных факторов на окружающую среду»
ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов	
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	Тематика практических работ 1. Составить перечень ОВПФ и их воздействие на человека на рабочем месте повара. 2. Составить перечень: Средства индивидуальной защиты

деятельности	
<p>Знать: 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);</p>	<p>Перечень тем: Тема 2.1. Опасные и вредные производственные факторы Коллективные и индивидуальные средства защиты Тема 2.2.Производственный травматизм Тема 2.3.Пожарная безопасность Тема 2.4 Электробезопасность</p>
Самостоятельная работа студента	Разработка проекта (подготовка реферата) «Меры по снижению вредного воздействия производственных факторов на окружающую среду»
ПК 3.1.Организовывать и проводить приготовление сложных супов	
<p>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</p>	<p>Тематика практических работ 1.Составить перечень ОВПФ и их воздействие на человека на рабочем месте повара. 2.Составить перечень: Средства индивидуальной защиты</p>
<p>Знать: 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); Использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности</p>	<p>Перечень тем: Тема 2.1. Опасные и вредные производственные факторы . Коллективные и индивидуальные средства защиты Тема 2.2.Производственный травматизм Тема 2.3.Пожарная безопасность Тема 2.4 Электробезопасность</p>

Самостоятельная работа студента	Разработка проекта (подготовка реферата) «Меры по снижению вредного воздействия производственных факторов на окружающую среду»
ПК 3.2 . Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов	
<p>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</p>	<p>Тематика практических работ 1. Составить перечень ОВПФ и их воздействие на человека на рабочем месте повара. 2. Составить перечень: Средства индивидуальной защиты</p>
<p>Знать: 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);</p>	<p>Перечень тем: Тема 2.1. Опасные и вредные производственные факторы . Коллективные и индивидуальные средства защиты Тема 2.2. Производственный травматизм Тема 2.3. Пожарная безопасность Тема 2.4. Электробезопасность</p>
Самостоятельная работа студента	Разработка проекта (подготовка реферата) «Меры по снижению вредного воздействия производственных факторов на окружающую среду»
ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра	
<p>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</p>	<p>Тематика практических работ 1. Составить перечень ОВПФ и их воздействие на человека на рабочем месте повара. 2. Составить перечень: Средства индивидуальной защиты</p>
<p>Знать: фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда; возможные последствия</p>	<p>Перечень тем: Тема 2.1. Опасные и вредные производственные факторы . Коллективные и индивидуальные средства защиты Тема 2.2. Производственный травматизм Тема 2.3. Пожарная безопасность</p>

несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);	Тема 2.4 Электробезопасность
Самостоятельная работа студента	Разработка проекта (подготовка реферата) «Меры по снижению вредного воздействия производственных факторов на окружающую среду»
ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней птицы)	
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	Тематика практических работ 1. Составить перечень ОВПФ и их воздействие на человека на рабочем месте повара. 2. Составить перечень: Средства индивидуальной защиты
Знать: 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);	Перечень тем: Тема 2.1. Опасные и вредные производственные факторы . Коллективные и индивидуальные средства защиты Тема 2.2. Производственный травматизм Тема 2.3. Пожарная безопасность Тема 2.4 Электробезопасность
Самостоятельная работа студента	Разработка проекта (подготовка реферата) «Меры по снижению вредного воздействия производственных факторов на окружающую среду»
ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	
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	Тематика практических работ 1. Составить перечень ОВПФ и их воздействие на человека на рабочем месте повара. 2. Составить перечень: Средства индивидуальной защиты

<p>Знать: 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);</p>	<p>Перечень тем: Тема 2.1. Опасные и вредные производственные факторы . Коллективные и индивидуальные средства защиты Тема 2.2.Производственный травматизм Тема 2.3.Пожарная безопасность Тема 2.4 Электробезопасность</p>
<p>Самостоятельная работа студента</p>	<p>Подготовить сообщение: Средства тушения пожаров, пожарный инвентарь</p>
<p>ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов</p>	
<p>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</p>	<p>Тематика практических работ 1.Составить перечень ОВПФ и их воздействие на человека на рабочем месте повара. 2.Составить перечень: Средства индивидуальной защиты</p>
<p>Знать: 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);</p>	<p>Перечень тем: Тема 2.1. Опасные и вредные производственные факторы . Коллективные и индивидуальные средства защиты Тема 2.2.Производственный травматизм Тема 2.3.Пожарная безопасность Тема 2.4 Электробезопасность</p>
<p>Самостоятельная работа студента</p>	<p>Подготовить сообщение: Средства тушения пожаров, пожарный инвентарь</p>
<p>ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.</p>	
<p>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</p>	<p>Тематика практических работ 1.Составить перечень ОВПФ и их воздействие на человека на рабочем месте повара. 2.Составить перечень: Средства индивидуальной защиты</p>

выполняемой профессиональной деятельности	
Знать: 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);	Перечень тем: Тема 2.1. Опасные и вредные производственные факторы . Коллективные и индивидуальные средства защиты Тема 2.2.Производственный травматизм Тема 2.3.Пожарная безопасность Тема 2.4 Электробезопасность
Самостоятельная работа студента	Написание реферата «Оказание первой помощи при поражении электрическим током». Подготовить сообщение: Средства тушения пожаров, пожарный инвентарь
ПК 4.4. . Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в	
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	Тематика практических работ 1.Составить перечень ОВПФ и их воздействие на человека на рабочем месте повара. 2.Составить перечень: Средства индивидуальной защиты
Знать: 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);	Перечень тем: Тема 2.1. Опасные и вредные производственные факторы . Коллективные и индивидуальные средства защиты Тема 2.2.Производственный травматизм Тема 2.3.Пожарная безопасность Тема 2.4 Электробезопасность
Самостоятельная работа студента	Написание реферата «Оказание первой помощи при поражении электрическим током».
ПК 5.1.Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.	

<p>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</p>	<p>Тематика практических работ 1. Составить перечень ОВППФ и их воздействие на человека на рабочем месте повара. 2. Составить перечень: Средства индивидуальной защиты</p>
<p>Знать: 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)</p>	<p>Перечень тем: Тема 2.1. Опасные и вредные производственные факторы . Коллективные и индивидуальные средства защиты Тема 2.2. Производственный травматизм Тема 2.3. Пожарная безопасность Тема 2.4. Электробезопасность</p>
<p>Самостоятельная работа студента</p>	<p>Написание реферата «Оказание первой помощи при поражении электрическим током».</p>
<p>ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.</p>	
<p>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</p>	<p>Тематика практических работ 1. Составить перечень ОВППФ и их воздействие на человека на рабочем месте повара. 2. Составить перечень: Средства индивидуальной защиты 3. Расчет норм освещения в производственном помещении. 4. Расчет вентиляции на рабочих местах</p>
<p>Знать: 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);</p>	<p>Перечень тем: Тема 2.1. Опасные и вредные производственные факторы . Коллективные и индивидуальные средства защиты Тема 2.2. Производственный травматизм Тема 2.3. Пожарная безопасность Тема 2.4. Электробезопасность</p>

Самостоятельная работа студента	Написание реферата «Оказание первой помощи при поражении электрическим током». Подготовить сообщение: Средства тушения пожаров, пожарный инвентарь
ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.	
Уметь: участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в том числе оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;	Тематика практических работ 1. Заполнение документации для сертификации рабочего места 3. Расчет норм освещения в производственном помещении. 4. Расчет вентиляции на рабочих местах
Знать: 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);	Тема 2.2. Производственный травматизм Тема 2.3. Пожарная безопасность Тема 2.4. Электробезопасность
Самостоятельная работа студента	6. Подготовить сообщение: Средства тушения пожаров, пожарный инвентарь
ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.	
Уметь: разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда;	Тематика практических работ Составить инструкцию по безопасной эксплуатации электрооборудования. Составить перечень: Средства индивидуальной защиты: хранение и использование.
Знать: возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);	Тема 2.2. Производственный травматизм Тема 2.3. Пожарная безопасность Тема 2.4. Электробезопасность
Самостоятельная работа студента	Написание реферата по теме: «Организационные и технические методы обеспечения безопасности»
ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива	

<p>Уметь: 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;</p>	<p>Тематика практических работ Составить инструкцию по безопасной эксплуатации электрооборудования. Составить перечень: Средства индивидуальной защиты: хранение и использование.</p>
<p>Знать: Обязанности работников в области охраны труда; порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала);</p>	<p>Перечень тем: Тема 1.3 Организационные основы охраны труда Тема 1.4 Экономические основы охраны труда</p>
<p>Самостоятельная работа студента</p>	<p>Подготовить сообщение на тему «Права и обязанности работников в соответствии с трудовым законодательством».</p>
<p>ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.</p>	
<p>Уметь: Вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда;</p>	<p>Тематика практических работ Составление акта по форме Н - 1 Составление перечня мероприятий по предупреждению травматизма</p>
<p>Знать: Возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);</p>	<p>Тема 2.2.Производственный травматизм Тема 2.3.Пожарная безопасность Тема 2.4 Электробезопасность</p>
<p>Самостоятельная работа студента</p>	<p>1.Подготовить сообщение на тему «Права и обязанности работников в соответствии с трудовым законодательством».</p>
<p>ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.</p>	
<p>Уметь: Вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения;</p>	<p>Тематика практических работ 1.Заполнение документации для сертификации рабочего места 2. Составление противопожарного инструктажа и пожарно-технического минимума..</p>
<p>Знать: Системы управления охраной труда в организации; законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные</p>	<p>Перечень тем: Тема 1.1.Трудовое законодательство РФ Тема 1.2.Государственный надзор и контроль за охраной труда на предприятиях</p>

государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;	
Самостоятельная работа студента	1..Написание реферата на тему: «Организация охраны труда на производстве, стимулирование охраны труда». 2..Подготовить сообщение на тему: «Организационная структура по охране труда на предприятии»

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у студентов не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе выполнения им работы, предполагающей принятие самостоятельных решений
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.	Тематика практических работ Расчет норм освещения в производственном помещении. Расчет вентиляции на рабочих местах
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	Тематика практических работ Составить инструкцию по безопасной эксплуатации электрооборудования. .Составить перечень: Средства индивидуальной защиты: хранение и использование.

<p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p>	<p>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося</p>
<p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности</p>	<p>Тематика практических работ Заполнение документации для сертификации рабочего места Составление противопожарного инструктажа и пожарно-технического минимума..</p>

7. ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ, ВНЕСЕННЫХ В РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ

№ изменения, дата внесения; № страницы с изменениями

БЫЛО

СТАЛО

Основание:

Подпись лица внешнего изменения

ПРИЛОЖЕНИЕ 1
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ АКТИВНЫХ И ИНТЕРАКТИВНЫХ ФОРМ И
МЕТОДОВ ОБУЧЕНИЯ

ПРИЛОЖЕНИЕ 2
ТЕХНОЛОГИИ ФОРМИРОВАНИЯ ОК
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ