

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Баламирзоев Назим Лиодинович
Должность: Ректор
Дата подписания: 19.06.2024 18:22:43
Уникальный программный ключ:
5cf0d6f89e80f49a334f6a4ba58e91f3326b9926

Министерство науки и высшего образования РФ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Дагестанский государственный технический университет»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Дисциплина	<u>ОПЦ.07 Охрана труда</u> индекс и наименование дисциплины по ОПОП
для специальности	<u>43.02.15 Поварское и кондитерское дело</u> код и полное наименование специальности
	<u>основное общее образование</u> уровень образования, на базе которого осваивается ППССЗ
факультет	<u>Среднего профессионального образования</u> наименование факультета, где ведется дисциплина
кафедра	<u>Защиты в чрезвычайных ситуациях</u> наименование кафедры, за которой закреплена дисциплина
Форма обучения	<u>Очная</u>

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** с учетом рекомендаций и ОПОП СПО по специальности.

Разработчик 
подпись

Месробян Н.Х.
(ФИО уч. степень, уч. звание)

« 16 » 09 2023 г.

Зам. зав. кафедрой, за которой закреплена дисциплина
 Месробян Н.Х.
подпись (ФИО уч. степень, уч. звание)

« 16 » 09 2023 г.

Зав. выпускающей кафедрой по данной специальности

 Демирова А.Ф., д.т.н., профессор
подпись (ФИО уч. степень, уч. звание)

« 20 » 09 2023 г.

Программа одобрена на заседании предметной (цикловой комиссии) **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

от 20.09.23 года, протокол № 1.

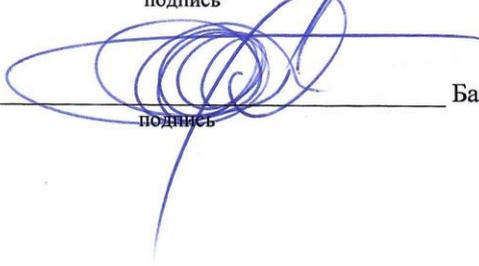
Председатель предметной (цикловой) комиссии

 Демирова А.Ф., д.т.н., профессор
подпись (ФИО уч. степень, уч. звание)

« 20 » 09 2023 г.

Декан факультета  Абдусаламова М.М.
подпись ФИО

Начальник УО  Магомаева Э.В.
подпись ФИО

И.о. ректора  Баламирзоев Н.Л.
подпись ФИО

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ..	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Учебная дисциплина ОПЦ.07 Охрана труда_относится к общепрофессиональному циклу ППССЗ.

Рабочая программа дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело для обучающихся, имеющих основное общее образование, по программе базовой подготовки.

Учебная дисциплина «Охрана труда» обеспечивает формирование профессиональных компетенций 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии профессиональных компетенций:

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения, знания и практический опыт.

Код ОК, ПК	Умения	Знания	Практический опыт
ПК 1.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	<ul style="list-style-type: none">– контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;– проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;– вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда;– оказывать первую помощь	<ul style="list-style-type: none">– требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;– меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;– порядок и правила оказания первой помощи;– правила охраны труда в организациях питания	<ul style="list-style-type: none">- организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 6.5 Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте	<ul style="list-style-type: none">– обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;- проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по	<ul style="list-style-type: none">- способы и формы инструктирования персонала;– способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов;– основные пищевые инфекции и пищевые отравления	<ul style="list-style-type: none">-обучения, инструктирования поваров, кондитеров, пекарей, других категорий работников кухни на рабочем месте

	<p>вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования;</p> <p>– планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма</p>		
<p>ПК 7.1 Выполнять инструкции и задания повара по организации рабочего места</p>	<p>– организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;</p> <p>– контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;</p> <p>– производить санитарную обработку оборудования и инвентаря</p>	<p>– правила охраны труда в организациях питания</p> <p>– правила электро-безопасности, пожарной безопасности;</p> <p>– правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации</p>	<p>– подготовки к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии и инструкциями и регламентами организации питания</p>

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
	очная форма обучения
Объем образовательной программы учебной дисциплины	68
Объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем:	34
в том числе:	
теоретическое обучение	17
практические занятия	17
лабораторные работы	0
контрольные работы	
курсовая работа (проект)	-
Самостоятельная работа	34
Примерная тематика курсовых работ (при наличии)	-
Промежуточная аттестация в форме экзамена/зачета	4 семестр/зачет

2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>
Раздел 1. Общие вопросы охраны труда		8	
Тема 1.1. Основы законодательства по охране труда	Содержание учебного материала	4	ПК 1.1
	1) Краткий обзор развития охраны труда. Правовая основа охраны труда. 2) Термины и определения основных понятий безопасности труда. Режим рабочего времени. Рабочее время. Время отдыха. 3) Охрана труда несовершеннолетних. 4) Охрана труда женщин. Льготы по охране труда.	2	ПК 6.5 ПК 7.1
	<u>Практическое занятие</u> 1) Психофизиологические и эргономические основы безопасности труда 2) Организационно-технические мероприятия по обеспечению пожарной безопасности. Виды и методы применения огнетушащих веществ.	2	
Тема 1.2. Обучение и профессиональная подготовка по охране труда	Содержание учебного материала	4	ПК 1.1
	1) Обучение. Стажировка. Порядок обучения, присвоения квалификационных групп и проверки знаний по электробезопасности. 2) Порядок обучения по пожарной безопасности. 3) Инструктажи по охране труда.	2	ПК 6.5 ПК 7.1
	<u>Практическое занятие</u> 1) Обязанности работодателя по обеспечению безопасных и здоровых условий труда. Обязанности работников по соблюдению требований охраны труда. 2) Ответственность за нарушение правил охраны труда.	2	
Раздел 2. Понятие о производственном травматизме и профессиональной вредности		10	
Тема 2.1 Анализ условий труда, причин травматизма и профессиональных заболеваний и мероприятия по их предупреждению	Содержание учебного материала	6	ПК 1.1
	1) Психофизические требования к условиям труда. Роль эргономики в обеспечении охраны труда. 2) Методы изучения причин производственного травматизма и профессионального заболевания. 3) Производственная травма. Профессиональная вредность и меры защиты от нее.	4	ПК 6.5 ПК 7.1
	<u>Практическое занятие</u> 1. Разработка инструкций по охране труда 2. Организация обучения по охране труда и проверки знаний требований охраны труда работников организаций	2	
Тема 2.2. Расследование и	Содержание учебного материала	4	ПК 1.1

учет несчастных случаев на производстве	1) Расследование несчастных случаев на производстве. 2) Определение тяжести несчастных случаев на производстве. 3) Возмещение вреда, причиненного работникам увечьем или профессиональным заболеванием. 4) Обязательное социальное страхование от несчастных случаев.	2	ПК 6.5 ПК 7.1
	Практическое занятие Оформление Акта о несчастном случае на производстве формы Н-1	2	
Раздел 3. Производственная санитария		4	
Тема 3.1. Производственные вредности и средства защиты от них	Содержание учебного материала	4	ПК 1.1 ПК 6.5 ПК 7.1
	1) Метеорологические условия производственной среды. 2) Пыль и защита от ее воздействия. 3) Вредные вещества и защита от отравлений. Производственный шум и вибрация и защита от их воздействия. 4) Производственное освещение. 5) Радиационная опасность.	2	
	Практическое занятие 1. Влияние микроклимата производственных помещений на производственные процессы. 2. Значение оптимальных норм микроклимата производственных помещений.	2	
Раздел 4. Безопасность работ на предприятии		12	
Тема 4.1. Требования безопасности к производственному оборудованию	Содержание учебного материала	6	ПК 1.1 ПК 6.5 ПК 7.1
	1) Требования безопасности, предусматриваемые в технической документации по организации производства работ. Безопасная организация технологических циклов 2) Общие требования безопасности, предъявляемые к торгово-технологическому оборудованию (к материалам, конструкции, эксплуатации, элементам защиты, монтажу и т.д.). Опасные зоны технологического оборудования 3) Специальные требования безопасности при эксплуатации различных типов торгово-технологического оборудования.	2	
	Практическое занятие 1) Первая помощь при ранениях и кровотечениях. 2) Первая помощь при тепловом ударе. 3) Первая помощь при поражении электрическим током. 4) Первая помощь при обмороках, ожогах, растяжениях.	4	
Тема 4.2. Пожарная безопасность основных видов работ	Содержание учебного материала	6	ПК 1.1 ПК 6.5 ПК 7.1
	1) Противопожарный инструктаж: понятие, назначение, виды, порядок, сроки проведения и документальное оформление. Противопожарный режим содержания территории предприятия, его помещений и оборудования. Действия администрации и	3	

	<p>работников предприятия при возникновении пожаров. Эвакуация людей из помещений, охваченных пожарами.</p> <p>2) Факторы пожарной опасности отраслевых объектов. Основные причины возникновения пожаров в предприятиях, способы предупреждения и тушения пожаров.</p> <p>Огнетушители: назначение, типы, устройство, принцип действия, правила хранения и применения.</p>		
	<p><u>Практическое занятие</u></p> <p>1. Основные понятия. Классификация объектов по взрывопожаробезопасности.</p> <p>2. Противопожарная защита объекта. Составление плана эвакуации людей при пожаре в предприятии общественного питания</p> <p>3. Виды и методы применения огнетушащих веществ.</p>	3	
Промежуточная аттестация в форме зачета	зачет		Всего:
	зачет		34

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебных аудиторий. Оборудование учебного кабинета: посадочные места по количеству обучающихся и рабочее место преподавателя.

Технические средства обучения: интерактивная доска с лицензионным программным обеспечением и проектор; библиотечный электронный читальный зал с доступом к электронным ресурсам библиотек страны и мира.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

3.2.1. Печатные издания

Основная литература:

- 1) Охрана труда, Семенихин В.В., М.: Гросс Медиа, 2014. — 523 с.
<http://e.lanbook.com/book/61934>.
- 2) Основы управления охраной труда в организации: учебное пособие / С. Н. Сычугов. Сычугов, С.Н., Екатеринбург: УГЛТУ, 2020. — 87 с. — ISBN 978-5-94984-753-
<https://e.lanbook.com/book/157277>
- 3) Расследование и учет несчастных случаев на производстве : учебное пособие / Е. В. Климова.
- 4) Климова, Е. В. Белгород : БГТУ им. В.Г. Шухова, 2020. — 125 с. — ISBN 978-5-361-00795-0.
- 5) <https://e.lanbook.com/book/162016>
- 6) Системы управления охраной труда и промышленной безопасностью : учебное пособие В. В. Новиков, А. В. Александрова, Т. К. Новикова, А. А. Левчук. Краснодар : КубГТУ, 2020. — 351 с. — ISBN 978-5-8333-0956-8. <https://e.lanbook.com/book/167040>
- 7) Системный подход в управлении охраной труда : учебное пособие, Веденёва, А.А.
- 8) Охрана труда, А.В. Кузнецова, М.В. Беспалов. М. : Гросс Медиа, 2013. — 120 с.
http://e.lanbook.com/books/element.php?p11_id=10022

3.2.2. Электронные издания (электронные ресурсы):

<http://e.lanbook.com/> - электронно-библиотечная система

<http://www.iprbookshop.ru/> - электронно-библиотечная система

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<p>Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины:</p> <ul style="list-style-type: none"> – требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; – меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах; – порядок и правила оказания первой помощи; – правила охраны труда в организациях питания - способы и формы инструктирования персонала; – способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов; – основные пищевые инфекции и пищевые отравления – правила охраны труда в организациях питания – правила электро-безопасности, пожарной безопасности; – правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации 	<p>Шкала оценивания для зачета (Зачтено):</p> <p><i>«Отлично»</i></p> <p>Показывает высокий уровень сформированности компетенций, т.е.:</p> <ul style="list-style-type: none"> – демонстрирует глубокое и прочное освоение материала; – исчерпывающе, четко, последовательно, грамотно и логически стройно излагает теоретический материал; – правильно формирует определения; – демонстрирует умения самостоятельной работы с нормативно-правовой литературой; – умеет делать выводы по излагаемому материалу. 	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> – письменного/устного опроса; – оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов и т.д.). <p>Промежуточная аттестация в форме зачета:</p> <p>письменных/ устных ответов,</p> <ul style="list-style-type: none"> – тестирования и т.д.
<p>Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины:</p> <ul style="list-style-type: none"> – контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; – проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ; – вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда; – оказывать первую помощь – обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; - проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ – проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования; 	<p><i>«Хорошо»</i></p> <p>Показывает достаточный уровень сформированности компетенций, т.е.:</p> <ul style="list-style-type: none"> – демонстрирует достаточно полное знание материала, основных теоретических положений; – достаточно последовательно, грамотно логически стройно излагает материал; – демонстрирует умения ориентироваться в нормативно-правовой литературе; – умеет делать достаточно обоснованные выводы по излагаемому материалу. <p><i>«Удовлетворительно»</i></p> <p>Показывает пороговый уровень сформированности компетенций, т.е.:</p> <ul style="list-style-type: none"> – демонстрирует общее знание изучаемого 	

<ul style="list-style-type: none"> – планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма – организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности; – контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; – производить санитарную обработку оборудования и инвентаря 	<p>материала;</p> <ul style="list-style-type: none"> – испытывает затруднения при ответах на дополнительные вопросы; – знает основную рекомендуемую литературу; – умеет строить ответ в соответствии со структурой излагаемого материала. <p><i>«Неудовлетворительно» (не зачтено)</i></p> <p>Ставится в случае:</p> <ul style="list-style-type: none"> – незнания значительной части программного материала; 	
<p>Практический опыт, осваиваемый в рамках дисциплины:</p> <ul style="list-style-type: none"> – организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами – обучения, инструктирования поваров, кондитеров, пекарей, других категорий работников кухни на рабочем месте - подготовки к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии и инструкциями и регламентами организации питания 	<ul style="list-style-type: none"> – не владения понятийным аппаратом дисциплины; – допущения существенных ошибок при изложении учебного материала; – неумения строить ответ в соответствии со структурой излагаемого вопроса; – неумения делать выводы по излагаемому материалу. 	