



Федеральное агентство по рыболовству  
БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»  
Калининградский морской рыбопромышленный колледж

УТВЕРЖДАЮ  
Зам.начальника колледжа по  
учебно-методической работе  
М.С. Агеева

ОП.08 ОХРАНА ТРУДА

Рабочая программа учебной дисциплины  
по специальности  
19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

**МО – 19.02.10.ОП.08.РП**

РАЗРАБОТЧИК

Преподаватель колледжа: Судьбина Н.А.

ЗАВЕДУЮЩИЙ ОТДЕЛЕНИЕМ

Судьбина Н.А.

ПРОГРАММА РАЗРАБОТАНА

2020



## Содержание

1.ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ .....	4
2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ .....	7
3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	11
4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ....	12

## 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

1.2. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена

Дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

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

Рабочая программа направлена на формирование у обучающихся следующих элементов компетенций:

а) общие компетенции:

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.

б) профессиональные компетенции:

*Документ управляется программными средствами 1С Колледж  
Проверь актуальность версии по оригиналу, хранящемуся 1С Колледж*

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 1.4. Организовывать подготовку сырья растительного происхождения и приготовление полуфабрикатов для 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 супов.

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Учебная нагрузка на одного обучающегося, час</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>51</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>34</b>
<i>в том числе:</i>	
<i>практические занятия</i>	<b>8</b>
<i>лабораторные работы</i>	
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>15</b>
<i>В том числе:</i>	
<i>индивидуальный проект</i>	-
<b>Консультации</b>	<b>2</b>
<i>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Номер занятия (сквозная нумерация)	Номера и наименование разделов и тем	Учебная нагрузка по учебному плану, час							Средства обучения	Домашнее задание	Уровень освоения	Используемые активные и интерактивные формы обучения	
		обязательная нагрузка, час					самостоятельная внеаудиторная	консультации					максимальная
		всего	в т. ч. по видам занятий										
			Уроки, лекции	лабораторные работы	практические занятия	Курсовое проектирование							
	<b>6 Семестр</b>	<b>34</b>	<b>26</b>		<b>8</b>		<b>15</b>	<b>2</b>	<b>51</b>				
	<b>Раздел 1 Идентификация и воздействие на человека негативных факторов производственной среды</b>	<b>6</b>	<b>6</b>				<b>2</b>		<b>8</b>			<b>2-3</b>	
1	Введение	2/2	2/2										
	Самостоятельная работа № 1 Безопасность труда, основные мероприятия по обеспечению безопасности труда						2/2						
2	Тема 1.1 Классификация и номенклатура негативных факторов на предприятиях общественного питания	2/4	2/4							[2, с.53-58] С/р-0,5/1			
3	Тема 1.2 Источники и характеристики негативных факторов и их воздействие на человека	2/6	2/6							[2, с.58-62] С/р-0,5/1,5			
	<b>Раздел 2 Защита человека от вредных и опасных производственных факторов</b>	<b>12</b>	<b>8</b>		<b>4</b>		<b>9</b>	<b>1</b>	<b>22</b>			<b>2-3</b>	
4	Тема 2.1 Защита человека от физических негативных факторов	2/8	2/8							[2, с.128-148]С/р0,5/2			
5	Практическое занятие № 1 Расчет заземления в сетях переменного тока с напряжением до 1000 в Выбор средств обеспечения электробезопасности	2/10			2/2					метод. указания	Оформление отчета	ТЗ	
6	Практическое занятие №2 Определение шумовых характеристик машин. Выбор и расчет средств оглушения шума	2/12			2/4					метод. указания	Оформление отчета	ТЗ	
	Самостоятельная работа № 2 Воздействие ионизирующих излучений на человека и их нормирование						3/5						
7	Тема 2.2 Защита человека от химических и биологических негативных факторов	2/14	2/10								[2, с.116-126] С/р-0,5/2,5		
	Самостоятельная работа № 3 Средства индивидуальной защиты человека от химических и биологических негативных факторов						3/8						



Продолжение

Номер занятия (сквозная нумерация)	Номера и наименование разделов и тем	Учебная нагрузка по учебному плану, час							Средства обучения	Домашнее задание	Уровень освоения	Используемые активные и интерактивные формы обучения		
		обязательная нагрузка, час												
		всего	в т. ч. по видам занятий					самостоятельная внеаудиторная					консультации	максимальная
			Уроки, лекции	лабораторные работы	практические занятия	Курсовое проектирование								
8	Тема 2.3 Защита человека от опасности механического травмирования	2/16	2/12							[2, с.157-166]С/р-0,5/3				
9	Тема 2.4 Предупреждение несчастных случаев на предприятиях общественного питания	2/18	2/14							[2, с.189-218] С/р-0,5/3,5				
	Самостоятельная работа № 4 Методы и средства обеспечения безопасности герметичных систем: предохранительные устройства, контрольно-измерительные приборы, испытание сосудов и емкостей						3/11							
	Консультация по разделу							1/1						
	<b>Раздел 3 Обеспечение комфортных условий для трудовой деятельности человека</b>	<b>6</b>	<b>4</b>		<b>2</b>				<b>6</b>					
10	Тема 3.1 Микроклимат рабочей зоны. Гигиенические показатели микроклимата	2/20	2/16							[2, с.49-53] С/р-0,5/4				
11	Тема 3.2 Промышленное освещение	2/22	2/18							[2, с.75-87]С/р-0,5/4,5				
12	Практическое занятие № 3 Контроль и расчет производственного освещения	2/24			2/6				метод. указания	Оформление отчета		ТЗ		
	<b>Раздел 4 Психофизиологические и эргономические основы безопасности труда</b>	<b>4</b>	<b>4</b>						<b>4</b>					
13	Тема 4.1 Психофизиологические основы безопасности труда	2/26	2/20							[2, с.419-420]С/р-0,5/5				
14	Тема 4.2 Эргономические основы безопасности труда	2/28	2/22							[2, с.420-423]С/р-0,5/5,5				
	<b>Раздел 5 Управление безопасностью труда</b>	<b>6</b>	<b>4</b>		<b>2</b>		<b>4</b>		<b>11</b>					
	Тема 5.1 Правовые, нормативные и организационные основы безопасности труда	2/30	2/24							[2, с.18-30] С/р-0,5/6				

Продолжение

Номер занятия (сквозная нумерация)	Номера и наименование разделов и тем	Учебная нагрузка по учебному плану, час							Средства обучения	Домашнее задание	Уровень освоения	Используемые активные и интерактивные формы обучения	
		обязательная нагрузка, час					самостоятельная внеаудиторная	консультации					максимальная
		всего	в т. ч. по видам занятий										
			Уроки, лекции	лабораторные работы	практические занятия	Курсовое проектирование							
	Самостоятельная работа №5 Нормативно-правовые акты по охране труда. ССБТ - система стандартов безопасности и труда. Отраслевая нормативная документация по охране труда и документация предприятий						4/15						
	Тема 5.2 Несчастные случаи на производстве. Порядок расследования несчастных случаев	2/32	2/26							[2, с.30-38] С/р-0,5/6,5			
	Практическое занятие №4 Классификация, расследование, оформление и учет несчастных случаев на производстве. Итоговое занятие	2/34			2/8				метод. указания			ТЗ	
	Консультация по разделу							1/2					
	<b>Итого по дисциплине</b>	<b>34</b>	<b>26</b>		<b>8</b>		<b>15</b>	<b>2</b>	<b>51</b>				

### 3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1 Материально-техническое обеспечение учебной дисциплины

Виды помещений и их материально-техническое обеспечение	Наименование
1. Наличие помещений: - учебного кабинета - мастерских - лабораторий	<b>№ 4356</b> Кабинет Безопасности жизнедеятельности и охраны труда
2. Оборудование помещения и рабочих мест	<b>№ 4356</b> Кабинет Безопасности жизнедеятельности и охраны труда Комплекты мебели для учебного процесса  Средства обучения: Доска аудиторная, информационные стенды, плакаты для военной подготовки Комплект ИД – 1 Комплект ДП – 22 В Комплект ДП-5Б Комплект ВПХР -противогаз общевоинской-1шт.; -костюм химзащиты -1шт.; -макеты АК-74-3шт.; -винтовки пневматические-6шт.;
3. Технические средства обучения	Мультимедийное оборудование: ноутбук, проектор. Программное обеспечение: <i>Microsoft Volume Licensing Service Center, Код соглашения V9002148, с 30.06.2016 по 30.06.2022г; Лицензионный сертификат №17EO-171225-104450-377-871 Kaspersky Endpoint Security с 26.12.2017 по 13.03.2020 г</i>

#### 3.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение учебной дисциплины

Виды источников	Наименование рекомендуемых учебных изданий
Основные	1. Косолапова, Н. В. Охрана труда [Текст] : учебник для сред. проф. образования / Н. В. Косолапова. - М. : КНОРУС, 2017. - 182 с. : ил., табл. - (Среднее проф. образование). 2. Косолапова, Н. В. Охрана труда [Электронный ресурс] : учебное пособие / Н. В. Косолапова, Н. А. Прокопенко. - М. : КНОРУС, 2016. 3. Минько, <b>В. М.</b> Производственная безопасность [Электронный ресурс] : учебное пособие для вузов / В. М. Минько ; рец.: В. Т. Линчаровский, Н. А. Евдокимова ; Калининградский государственный технический университет (Калининград). - Калининград : КГТУ, 2016 4. Минько, <b>В. М.</b> Охрана труда [Электронный ресурс] : учебное пособие / В. М. Минько ; рец.: В. Т. Линчаровский, Н. А. Евдокимова ; Калининградский государственный технический университет (Калининград). - Калининград : КГТУ, 2016.

## Продолжение

Виды источников	Наименование рекомендуемых учебных изданий
<b>Дополнительные</b>	Бурашников Ю.М., Максимов А.С. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле. –М.: Издательский центр « Академия», 2003,2005
	Методическое пособие для практических занятий. МО-19.02.10.ОП.08.ПЗ. Червяковская А.В.
	Калинина В.М. Техническое оснащение и охрана труда в общественном питании. – М.: Издательский центр « Академия», 2004
	Докторов А.В. Охрана труда в сфере и общественного питания: учебное пособие / А.В.Докторов, Т.И. Митрофанова, О.Е. Мышкина.- М.: Альфа-М: ИНФРА – М. , 2011.-272 с.
	Арустамов Э.А. Охрана труда в торговле. – М.: Академия,2007.
<b>Интернет-источники</b>	1. Интернет-ресурсы: Консультант плюс, Гарант.
<b>Электронные образовательные ресурсы</b>	1. ЭБС «Book.ru», <a href="https://www.book.ru">https://www.book.ru</a> 2. ЭБС « ЮРАЙТ» <a href="https://www.biblio-online.ru">https://www.biblio-online.ru</a> 3. ЭБС «Академия», <a href="https://www.academia-moscow.ru">https://www.academia-moscow.ru</a> 4. Издательство «Лань», <a href="https://e.lanbook.com">https://e.lanbook.com</a> 5.Электронно-библиотечная система «Университетская библиотека онлайн», <a href="https://www.biblioclub.ru">https://www.biblioclub.ru</a>

#### 4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формируемые ПК и ОК	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<b>Усвоенные знания:</b>		
– 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; –	ОК 1-9 ПК 1.1-1.3, 2.1-2.3, 3.1-3.4, 4.1-4.4, 5.1-5.2, 6.1-6.5	Оценка деятельности студента в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях. Оценка активности студента при проведении учебно-воспитательных мероприятий профессиональной направленности («День знаний», профессиональные конкурсы и т.п.). Оценка в рамках текущего контроля: -результатов работы на и практических занятиях; -результатов выполнения индивидуальных домашних заданий; -решение производственных ситуаций; -результатов тестирования.

Продолжение

<b>Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)</b>	<b>Формируемые ПК и ОК</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>– возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);</li> <li>– порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала);</li> <li>– порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты</li> </ul>		
<b>Освоенные умения:</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>– выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;</li> <li>– использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;</li> <li>– участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в том числе оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;</li> <li>– проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;</li> <li>– разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда;</li> <li>– вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда;</li> <li>– вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения.</li> </ul>	ОК 1-9 ПК 1.1-1.3, 2.1-2.3, 3.1-3.4, 4.1-4.4, 5.1-5.2, 6.1-6.5	Оценка деятельности студента в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях. Оценка активности студента при проведении учебно-воспитательных мероприятий профессиональной направленности («День знаний», профессиональные конкурсы и т.п.). Оценка в рамках текущего контроля: -результатов работы на и практических занятиях; -решение производственных ситуаций; -результатов тестирования.