

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Баламирзоев Назим Лиодинович
Должность: Ректор
Дата подписания: 14.06.2024 20:05:14
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

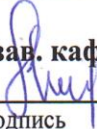
Дисциплина	<u>ОПЦ.07 Охрана труда</u> индекс и наименование дисциплины по ОПОП
для специальности	<u>43.02.15 Поварское и кондитерское дело</u> код и полное наименование специальности
	<u>основное общее образование</u> уровень образования, на базе которого осваивается ППССЗ
факультет	<u>Среднего профессионального 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)


« 14 » 09 2022 г.

Зам. зав. кафедрой, за которой закреплена дисциплина

подпись

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

« 14 » 09 2022 г.

Зав. выпускающей кафедрой по данной специальности


подпись


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

« 20 » 09 20 22 г.

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

от 20.09.22 года, протокол № 1.

Председатель предметной (цикловой) комиссии


подпись

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

« 20 » 09 20 22 г.

Декан факультета


подпись

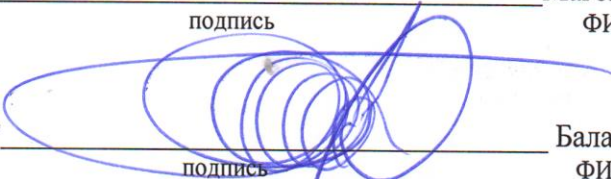
Абдусаламова М.М.
ФИО

Начальник УО


подпись

Магомаева Э.В.
ФИО

Проректор по УР


подпись

Баламирзоев Н.Л.
ФИО

СОДЕРЖАНИЕ

СОДЕРЖАНИЕ	Стр.
1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
1.1 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы	4
1.2 Требования к результатам освоения дисциплины	
1.3 Количество часов на освоение программы дисциплины	4
2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
2.1 Объем дисциплины и виды учебной работы	5
2.2 Тематический план и содержание дисциплины	5
3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
3.1 Материально-техническое обеспечение	7
3.2. Информационное обеспечение реализации программы	7
3.2.1. Печатные издания	8
3.2.2. Электронные издания (электронные ресурсы)	8
3.2.3. Дополнительные источники	8
4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОПЦ.07 Охрана труда»

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	<ul style="list-style-type: none"> – обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, 	<ul style="list-style-type: none"> - способы и формы инструктирования персонала; – способы и формы инструктирования персонала по безопасности 	<ul style="list-style-type: none"> -обучения, инструктирования поваров, кондитеров, пекарей, других категорий работников кухни

<p>рабочем месте</p>	<p>кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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; - планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма 	<p>хранения пищевых продуктов;</p> <ul style="list-style-type: none"> - основные пищевые инфекции и пищевые отравления 	<p>на рабочем месте</p>
<p>ПК 7.1 Выполнять инструкции и задания повара по организации рабочего места</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 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 	<ul style="list-style-type: none"> - правила охраны труда в организациях питания - правила электро-безопасности, пожарной безопасности; - правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации 	<ul style="list-style-type: none"> - подготовки к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии и инструкциями и регламентами организации питания

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 ПК 6.5 ПК 7.1
	1) Краткий обзор развития охраны труда. Правовая основа охраны труда.	2	
	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.		
	Практическое занятие	2	
	1) Психофизиологические и эргономические основы безопасности труда		
	2) Организационно-технические мероприятия по обеспечению пожарной безопасности. Виды и методы применения огнетушащих веществ.		

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
	Практическое занятие 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
	Практическое занятие 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 учет несчастных случаев на производстве	Содержание учебного материала	4	ПК 1.1
	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
	1) Метеорологические условия производственной среды. 2) Пыль и защита от ее воздействия. 3) Вредные вещества и защита от	2	ПК 6.5 ПК 7.1

	отравлений. Производственный шум и вибрация и защита от их воздействия. 4) Производственное освещение. 5) Радиационная опасность.		
	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
	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	ПК 6.5 ПК 7.1
	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
	1) Противопожарный инструктаж: понятие, назначение, виды, порядок, сроки проведения и документальное оформление. Противопожарный режим содержания территории предприятия, его помещений и оборудования. Действия администрации и работников предприятия при возникновении	3	ПК 6.5 ПК 7.1

	<p>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. Огнетушители: назначение, типы, устройство, принцип действия, правила хранения и применении.</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:		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.: ГроссМедиа, 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. Санкт-Петербург : Санкт-Петербургский государственный аграрный университет (СПбГАУ), 2016. — 65 с. : ил., табл., схем. <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=446000%20>
9. Охрана труда, А.В. Кузнецова, М.В. Беспалов. М. : ГроссМедиа, 2013. — 120 с.
http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_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
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины: – требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной	Шкала оценивания для зачета (Зачтено):	Текущий контроль при проведении:

<p><i>санитарии в организации питания;</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – <i>меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;</i> – <i>порядок и правила оказания первой помощи;</i> – <i>правила охраны труда в организациях питания</i> – <i>способы и формы инструктирования персонала;</i> – <i>способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов;</i> – <i>основные пищевые инфекции и пищевые отравления</i> – <i>правила охраны труда в организациях питания</i> – <i>правила электро-безопасности, пожарной безопасности;</i> – <i>правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации</i> 	<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><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. 	<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: письменных/ устных ответов, – тестирования и т.д.</p>
<p>Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины:</p> <ul style="list-style-type: none"> – <i>контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;</i> – <i>проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;</i> – <i>вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда;</i> – <i>оказывать первую помощь</i> – <i>обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;</i> – <i>проводить вводный инструктаж подчиненных</i> 	<p><i>«Удовлетворительно»</i></p> <p>Показывает пороговый уровень сформированности компетенций, т.е.:</p> <ul style="list-style-type: none"> – демонстрирует общее знание изучаемого материала; – 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; – не владения понятийным аппаратом дисциплины; – допущения существенных 	

<p><i>работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <i>– проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования;</i> <i>– планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма</i> <i>– организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;</i> <i>– контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;</i> <i>– производить санитарную обработку оборудования и инвентаря</i> 	<p>ошибок при изложении учебного материала;</p> <ul style="list-style-type: none"> – неумения строить ответ в соответствии со структурой излагаемого вопроса; – неумения делать выводы по излагаемому материалу. 	
<p>Практический опыт, осваиваемый в рамках дисциплины:</p> <ul style="list-style-type: none"> <i>- 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</i> <i>- обучения, инструктирования поваров, кондитеров, пекарей, других категорий работников кухни на рабочем месте</i> <i>- подготовки к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии и инструкциями и регламентами организации питания</i> 		