

**ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «ВОЛЖСКИЙ
УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ В.Н.ТАТИЩЕВА» (институт)**

Факультет среднего профессионального образования

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебной работе



[Signature] Т.Б. Исакова

«13» *октябрь* 20 *16* г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Охрана труда

**для специальности: 19.02.10 «Технология продукции общественного
питания»**

Тольятти 2016 г.

Разработана Шайкеновой О.В.

Рабочая программа дисциплины

согласована с выпускающими кафедрами:

Зав. кафедрой « _____ »

« ____ » _____ 20__ г. _____

ФИО

Зав. кафедрой « _____ »

« ____ » _____ 20__ г. _____

ФИО

Зав. кафедрой « _____ »

« ____ » _____ 20__ г. _____

ФИО

обсуждена и рекомендована к использованию и (или) изданию решением кафедры

« ____ » _____ 20__ г. протокол № _____

Зав. кафедрой « _____ » _____

ФИО

одобрена Учебно-методическим советом факультета

« ____ » _____ 20__ г. протокол № _____

ФИО

одобрена Учебно-методическим советом вуза

« ____ » _____ 20__ г. протокол № _____

ФИО

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«Охрана труда»

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 260807 «Технология продукции общественного питания».

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке по охране труда.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- выполнять санитарно-технологические требования на рабочем месте и в производственной зоне, нормы и требования к гигиене и охране труда.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- правила техники безопасности и охраны труда при работе с электрооборудованием;

- нормативные документы по использованию средств вычислительной техники и видеотерминалов;

- виды и периодичность инструктажа по технике безопасности и охране труда (ТБиОТ)

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося 48 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 32 часа;

самостоятельной работы обучающегося 16 часов.

РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ "Охрана труда"

Компетенции	Расшифровка	Характеристика компетенции
ОК.1.	Общая компетенция	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК.2.	Общая компетенция	Организовывать свою деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество
ОК.3.	Общая компетенция	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них решение
ОК.4.	Общая компетенция	Принимать решения в нестандартных ситуациях и стандартных ситуациях и нести за них ответственность
ОК.8.	Общая компетенция	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации
ОК.9.	Общая компетенция	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности
ОК.10.	Общая компетенция	Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативно-правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов
ПК.1.	Профессиональная компетентность	Анализировать возможности организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказом потребителей
ПК.2.	Профессиональная компетентность	Организовывать выполнение заказов потребителей
ПК.3.	Профессиональная компетентность	Контролировать качество выполнения заказа
ПК.4.	Профессиональная компетентность	Участвовать в оценке эффективности деятельности предприятия
ПК.5.	Профессиональная компетентность	Организовывать и контролировать подготовку организаций общественного питания к приему потребителей
ПК.6.	Профессиональная компетентность	Разрабатывать и составлять предложения по повышению качества обслуживания
ПК.7.	Профессиональная компетентность	Контролировать соблюдение требований нормативных документов и правильность измерений при отпуске продукции и оказании услуг
ПК.8.	Профессиональная компетентность	Проводить производственный контроль и контроль качества продукции и услуг общественного питания

2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Количество часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	48
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	32
в том числе:	
лабораторные работы	
практические занятия	8
контрольные работы	
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	16
в том числе:	
индивидуальное проектное задание	
тематика внеаудиторной самостоятельной работы	16
Итоговая аттестация в форме зачета в 6 семестре	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Охрана труда»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень усвоения
1	2	3	4
	Охрана труда и техника		
Тема 1.1 Основы охраны труда	Основополагающие нормативные документы по охране труда. Контроль за состоянием условий труда. Обязанность и ответственность работников и должностных лиц по соблюдению требований по охране труда. Производственный травматизм и профессиональные заболевания. Расследование несчастных случаев на производстве. Права лиц получивших производственные травмы. Мероприятия по повышению безопасности.	4	1
	Практическое занятие №1 Идентификация опасных и вредных производственных факторов.	2	
	Самостоятельная работа Работа со специализированной литературой Идентификация опасных и вредных производственных факторов. Выполнение доклада по личным наблюдениям	4	
Тема 1.2 Режим труда и отдыха	Понятие о режиме труда и отдыха. Режим труда при работе и обслуживании компьютеров.	4	1
	Практическое занятие №2 Определение тяжести и напряженности трудового процесса.	2	
	Самостоятельная работа Распределить время отдыха для различных графиков работ.	4	
Тема 1.3. Обеспечение безопасных условий труда	Особенности обеспечения безопасных условий труда пользователя ПЭВМ. Предупреждения производственного травматизма и профессиональных заболеваний. Вредные производственные факторы.	6	1
	Практическое занятие №3 Электробезопасность.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Выполнение доклада по личным наблюдениям Выполнение реферата	4	
Тема 1.4. Техника безопасности на производстве	Техника безопасности при монтаже и демонтаже электропроводки. Техника безопасности при монтаже и демонтаже оборудования. Техника безопасности при разборке и сборке технических средств. Техника безопасности при работе на высоте. Требования к инструменту. Требования к	4	2

работ	помещениям.		
	Самостоятельная работа Работа со специализированной литературой	2	
Тема 1.5. Коллективные средства защиты	Вентиляция. Освещение. Защита от шума. Защита от пыли.	4	2
	Практическое занятие №4 Расчет освещенности.	2	
	Самостоятельная работа Выполнение реферата	1	
Тема 1.6. Безопасность на предприятии	Пожаробезопасность. Средства пожаротушения. Эвакуация. Электробезопасность. Средства защиты от поражения электрическим током. Гигиена труда.	2	2
	Самостоятельная работа Классифицировать средства пожаротушения.	1	
ВСЕГО		48	

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:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий «охрана труда и техника безопасности»;

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор.
- люксметр
- шумомер

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Бурашников Ю.М., Максимов А.С. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле. Учебник . - 5-е изд., стер. - Москва, Академия, 2014. - 240 с.
2. Фатыхов, Д. Ф. Охрана труда в торговле, общественном питании, пищевых производствах, в малом бизнесе и быту: Учебное пособие / Д. Ф. Фатыхов, А.Н. Белехов.– 3-е Изд., перераб. и доп.– М.: Академия, 2017.– 223 с.
3. Коева В.А. Охрана труда в предприятиях общественного питания. Учебник. - Издательство: Феникс, 2016.- 224 с.
4. Калинина В.М. Техническое оснащение и охрана труда в общественном питании. Учебник. – М.: Издательство: Мастерство.2001. - 432 с.

Дополнительные источники:

5. Нормативно-информационные справочники по охране труда.- М.:2007
6. Учебное пособие. «защита прав работников в системе обязательного социального страхования».- М.: ГУЦ «Профессионал» 2017-132с
7. Трудовой кодексом Российской Федерации,
8. СанПиН 2.2.2/2.4.1340-03 «Гигиенические требования к ПЭВМ и организации работы», (в ред. Изменения N 1, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 25.04.2007 N 22).
9. Типовая инструкция по охране труда при работе на ПК. ТОИ Р-45-084-01
10. Охрана труда: правила технической эксплуатации электроустановок потребителей., М ИНФРА-М 2004- 263с.

11.Правила устройства электроустановок., М ГУЦ «Профессионал» Учебное пособие 2005-188с

12.Правила пожарной безопасности в Р.Ф., М. «ЭНАС» 2009- 144с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
1	2
Умения:	
Выполнять санитарно-технологические требования на рабочем месте и в производственной зоне, нормы и требования к гигиене и охране труда.	внеаудиторная самостоятельная работа
Знания:	
Основополагающие нормативные документы по охране труда	внеаудиторная самостоятельная работа
Понятие о режиме труда и отдыха, нормативные документы по использованию средств вычислительной техники и видеотерминалов	внеаудиторная самостоятельная работа
Правила техники безопасности и охраны труда при работе с электрооборудованием	Внеаудиторная самостоятельная работа
Виды и периодичность инструктажа по технике безопасности и охране труда (ТБиОТ)о вредных производственных факторах.	внеаудиторная самостоятельная работа
О средствах пожаротушения	практические занятия
О средствах защиты от поражения электрическим током	практические занятия
О требованиях к инструменту, помещениям	внеаудиторная самостоятельная работа