МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное автономное образовательное учреждение

высшего образования

«Национальный исследовательский

Нижегородский государственный университет им. Н.И. Лобачевского»

Институт экономики и предпринимательства

Директор института экономики

и предпринимательства

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ А.О. Грудзинский

 (подпись)

"\_\_\_\_\_"\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2017 г.

**Рабочая программа дисциплины**

Охрана труда

**Специальность среднего профессионального образования**

19.02.10 Технология продукции общественного питания

**Квалификация выпускника**

Техник-технолог

**Форма обучения**

очная

Нижний Новгород

2017

Программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности (специальностям) среднего профессионального образования (далее - СПО)19.02.10 Технология продукции общественного питания

Разработчик(и):

К.т.н., ст. преподаватель кафедры торгового дела

ИЭП ННГУ им.Н.И.Лобачевского \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_А.В. Широков

Программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры торгового дела

 «19» мая 2017 г., протокол №6

Зав. кафедрой д.э.н., проф. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ О.В. Чкалова

**Программа учебной дисциплины согласована:**

Исполнительный директор ООО "Паритет"

И.М.Алексеева

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 (подпись)

«\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_ г.

М.П.

# СОДЕРЖАНИЕ

|  |  |
| --- | --- |
|  |  стр. |
|  |  |
| ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 4  |
| СТРУКТУРА и ПРИМЕРНОЕ содержание УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ |  7  |
| условия РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ дисциплины |  12  |
| Контроль и оценка результатов Освоения учебной дисциплины | 14  |

**1. паспорт ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

Охрана труда

**1.1. Область применения программы дисциплины**

Программа учебной дисциплины является частью примерной основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО19.02.10 Технология продукции общественного питания программа учебной дисциплины может быть использованав дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) .

**1.2. Место учебной дисциплины в структуре ППССЗ**

Программа учебной дисциплины (рабочая программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» в части освоения основного вида профессиональной деятельности.

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

Основные цели предмета «Охрана труда» — изучение основ трудового законодательства, общих вопросов по охране труда, производственной санитарии, по технике безопасности, пожарной технике и пожарной безопасности на производстве, ознакомление с действующими нормами, правилами, инструкциями, ГОСТами и требованиями по технике безопасности, производственной санитарии и пожарной профилактике. В результате освоения дисциплины обучающийся должен обладать следующими компетенциями:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен обладать следующими компетенциями:

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.

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 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 соусов.

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.

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 по охране 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

**1.4. Трудоемкость учебной дисциплины:**

Общая трудоемкость учебной нагрузки обучающегося 42 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 28 часа (ов);

самостоятельной работы обучающегося 14 часов.

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | ***Объем часов*** |
| **Общая трудоемкость учебной нагрузки (всего)** | **42** |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)**  | *28* |
| в том числе: |  |
|  лекционное занятие  | *14* |
|  практические занятия | *14* |
| **Самостоятельная работа обучающегося (всего)** | *14* |
| в том числе: |  |
| *Итоговая аттестация в форме* итоговая оценка  |

**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, курсовая работа (проект) (если предусмотрены) | Объем часов | Уровень освоения |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| **Раздел 1. Общие вопросы охраны труда.** | Содержание учебного материала:Система управления охраной трудаПроизводственный травматизм и профессиональные заболевания.Организация работы по охране труда на предприятии. |  | 1 |
| СодержаниеИзучить основы государственного управления охраной труда, основы структуры системы охраны труда, виды ответственности за нарушение законодательства по охране труда.Изучить понятие - трудовой договор, льготы и преимущества в работе для женщин и молодёжи, гарантии и компенсации по условиям труда. Изучить схему функций службы охраны труда на предприятии. Изучать Трудовой кодекс РФ, ГОСТ 12.0.004-90 «ССБТ. Организация обучения работающих безопасности труда Общие требования». Изучить классификацию опасных и вредных факторов и травм. Изучить причины возникновения, правила расследования и учёта несчастных случаев. Причины возникновения, правила расследования и учёта профессиональных заболеваний.Изучить основные пути предупреждения и снижения несчастных случаев и профессиональных заболеваний. | 3 |
| Практические занятия Производственный травматизм и профессиональные заболевания.Организация работы по охране труда на предприятии. | 3 |
| Самостоятельная работа обучающихся | 4 |
| **Раздел 2. Требования безопасности к производственному оборудованию и технологическим процессам.** | Содержание учебного материала:Требования безопасности к конструкции и размещению оборудования, площадкам для его обслуживания, пультам управления.Безопасность труда в хлебопекарном, макаронном и кондитерском производствах.Безопасность труда на предприятиях общественного питания. |  | 2,3 |
| СодержаниеИзучить требования безопасности к конструкции и размещению оборудования площадкам для его обслуживания, пультам управления.Изучить требования безопасности труда в хлебопекарном,макаронном и кондитерском производствах. Изучить требования безопасности труда на предприятиях общественного питания. | 3 |
| Практические занятияБезопасность труда в хлебопекарном, макаронном и кондитерском производствах.Безопасность труда на предприятиях общественного питания. | 3 |
| Самостоятельная работа обучающихся | 2 |
| **Раздел 3. Производственная безопасность.** | Содержание учебного материала:Обеспечение электробезопасностиМеры безопасности при обслуживании установок, работающих под давлениемТребования к организации и проведению погрузочно-разгрузочных работ |  | 2,3 |
| Содержание:Изучить основы обеспечения электробезопасности.Изучить основные опасности при эксплуатации и меры безопасности при обслуживании установок, работающих под давлением.Изучить основные требования к организации и проведению погрузочно-разгрузочных работ | 3 |
| Практические занятия:Меры безопасности при обслуживании установок, работающих под давлениемТребования к организации и проведению погрузочно-разгрузочных работ | 3 |
| Самостоятельная работа обучающихся | 4 |
| **Раздел 4 Производственная санитария и гигиена труда.** | Содержание учебного материала:Гигиеническая оценка условий труда.Вредные вещества и меры защитыМикроклимат на рабочих местах и меры его обеспеченияМикроклимат на рабочих местах и меры его обеспеченияЗащита от производственного шума и вибрацииСредства индивидуальной защиты. |  | 2,3 |
| СодержаниеИзучить определение степени вредности и опасности условий труда.Изучить определения и характеристики вредных веществ, меры защиты.Изучить микроклимат и его показатели, меры его обеспечения.Изучить количественные и качественные показатели освещения.Изучить классификацию и нормирование шума, вибрации. Меры защиты.Изучить классификацию средств индивидуальной защиты | 3 |
| Практические занятияМикроклимат на рабочих местах и меры его обеспеченияМикроклимат на рабочих местах и меры его обеспеченияЗащита от производственного шума и вибрацииСредства индивидуальной защиты. | 3 |
|  | Самостоятельная работа обучающихся | 2 |  |
| **Раздел 5 Пожаро - и взрывобезопасность**  | Содержание учебного материала:Пожарная безопасность технологических процессов и строительных конструкций.Организация пожарной безопасности. |  | 2,3 |
| СодержаниеИзучить требования к пожарной безопасности технологических процессов и строительных конструкций.Изучить требования к организации пожарной безопасности, системе предотвращения пожаров и взрывов, системе пожарной защиты. | 2 |
| Практические занятияОрганизация пожарной безопасности. | 2 |
| Самостоятельная работа обучающихся | 2 |
| **Всего:** | 42 |  |

# **3. условия реализации УЧЕБНОЙ дисциплины**

**3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация программы предполагает наличие учебных кабинетов. Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

• Комплект бланков учебно-технологической документации

• Комплект бланков учено методической документации

• Наглядные пособия (планшет по механической кулинарной обработке овощей; по технологии приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов; способы подачи овощных блюд и гарниров).

Технические средства обучения:

• компьютер, проектор;

• программное обеспечение общего и профессионального назначения

• комплект учебно-методической документации.

# **3.2. Информационное обеспечение обучения**

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

Основные источники:

1. Охрана труда : учебное пособие / Н.В. Косолапова, Н.А. Прокопенко. — Москва : КноРус, 2014. — 184 с. — СПО. — ISBN 978-5-406-04519-0. http://www. biblio-online.ru
2. Васюкова, А.Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебник для бакалавров. [Электронный ресурс] / А.Т. Васюкова, Т.Р. Любецкая. — Электрон. дан. — М. : Дашков и К, 2014. — 416 с. — Режим доступа: http://e.lanbook.com/book/50261 — Загл. с экрана.

Дополнительные источники:

1. Радченко, Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания (для СПО и НПО). [Электронный ресурс] — Электрон. дан. — М. : КноРус, 2013. — 328 с. — Режим доступа: http://e.lanbook.com/book/53292 — Загл. с экрана.
2. [Гайворонский К. Я.](http://znanium.com/catalog.php?item=booksearch&code=%D0%A2%D0%B5%D1%85%D0%BD%D0%BE%D0%BB%D0%BE%D0%B3%D0%B8%D1%87%D0%B5%D1%81%D0%BA%D0%BE%D0%B5%20%D0%BE%D0%B1%D0%BE%D1%80%D1%83%D0%B4%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D0%BD%D0%B8%D0%B5%20%D0%BF%D1%80%D0%B5%D0%B4%D0%BF%D1%80%D0%B8%D1%8F%D1%82%D0%B8%D0%B9%20%D0%BE%D0%B1%D1%89%D0%B5%D1%81%D1%82%D0%B2%D0%B5%D0%BD%D0%BD%D0%BE%D0%B3%D0%BE%20%D0%BF%D0%B8%D1%82%D0%B0%D0%BD%D0%B8%D1%8F#none) Технологическое оборудование предприятий общественного

**Интернет-ресурсы**

1. <http://www.allcafe.info/rex/kitchen/working_menu/outsiders/>  - статья "Лидеры и аутсайдеры. Выгода одних позиций меню перед другими"
2. [http://www.chefs.ru](http://www.chefs.ru/)  - профессионально - информационный портал гильдии шеф-поваров
3. <http://www.frio.ru/>  - «Федерация Рестораторов и Отельеров»
4. <http://www.horeca.ru/cooking/recipes/>  - экспертная поддержка и полезная актуальная информация операторам и участникам рынка HoReCa
5. <http://www.gastronom.ru/articles.aspx?r=37>  - Портал Gastronom.ru - кулинарные рецепты с видео и фотографиями
6. [http://www.kedem.ru](http://www.kedem.ru/)  - ежедневный кулинарный интернет-журнал. Кулинария и кулинарные рецепты для всех

# **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, проектов, исследований.

|  |  |
| --- | --- |
| **Результаты обучения****(освоенные умения, усвоенные знания)** | **Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**  |
| **Умения:**- системы управления охраной труда в организации;- законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования по охране 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  | оценка деятельности во время практических работ;проверка домашних заданий;оценка деятельности учащихся во время самостоятельных работ на уроках; |
| **Знания:**- 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 травм безопасности;- 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; | индивидуальные и фронтальные опросы; тестирование, проверка конспектов;выступление с докладами, сообщениями. |
|  | Итоговая оценка |

Контроль освоения умения и усвоенных знаний дисциплины «Охрана труда» осуществляется тестированием и итоговой оценкой. Условием допуска к тестированию и выставлению итоговой оценки является положительная текущая аттестация по пройденным темам и практическим работам учебной дисциплины, ключевым теоретическим вопросам дисциплины (проверка выполняется текущим контролем).

**Описание шкал оценивания**

**Критерии оценивания для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине**

|  |  |
| --- | --- |
| **Шкала оценивания** | **Критерии** |
| Отлично | Теоретическое содержание дисциплины (модуля) освоено полностью, без пробелов, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы, все предусмотренные рабочей программой дисциплины (модуля) учебные задания выполнены  |
| Хорошо | Теоретическое содержание дисциплины (модуля) освоено полностью, без пробелов, некоторые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы недостаточно, все предусмотренные рабочей программой дисциплины (модуля) учебные задания выполнены, некоторые виды заданий выполнены с ошибками. |
| Удовлетворительно | Теоретическое содержание дисциплины (модуля) освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом в основном сформированы, большинство предусмотренных рабочей программой дисциплины (модуля) учебных заданий выполнено, некоторые из выполненных заданий содержат ошибки. |
| Неудовлетворительно | Теоретическое содержание дисциплины (модуля) освоено частично, необходимые практические навыки работы несформированы, большинство предусмотренных рабочей программой дисциплины (модуля) учебных заданий невыполнено; при дополнительной самостоятельной работе над материалом курса возможно повышение качества выполненияучебных заданий. |