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

**Утверждаю**

Директор института экономики

и предпринимательства

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

 (подпись)

«25» июня 2018 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

2018

Программа дисциплины составлена в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Автор

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

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

*(подпись)*

Программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры торгового дела

 «18» июня 2018 г., протокол №10

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

*(подпись)*

**Программа учебной дисциплины согласована:**

Исполнительный директор ООО "Паритет"

И.М.Алексеева

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

 (подпись)

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

М.П.

# СОДЕРЖАНИЕ

[1. паспорт рабочей ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ 4](#_Toc505455659)

[2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ 6](#_Toc505455660)

[3. условия реализации программы дисциплины 10](#_Toc505455661)

[4. Контроль и оценка результатов освоения Дисциплины 11](#_Toc505455662)

# 1. паспорт рабочей ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

**«Охрана труда»**

**1.1. Область применения рабочей программы**

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 дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:**

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 дисциплины; требования к результатам освоения 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 часов;

самостоятельной работы обучающегося 10 часов.

# 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

**2.1. Объем 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)** | ***10*** |
| **Консультации**  | ***4*** |
| *Итоговая аттестация в форме итоговой оценки* |

**2.2. Тематический план и содержание 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 | 2 |
| **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 | 2 |
| **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 |
| **Консультации**  | **4** |
| **Всего:** | **42** |

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);

2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)

3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

# 3. условия реализации программы 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. Васюкова, А.Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебник. [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
3. 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

**Нормативно-правовые документы**

1. СП 1.1.1058-01 "Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий" (с изменениями на 27 марта 2007 года).
2. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.
3. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.
4. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.
5. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.
6. ГОСТ Р 51705.1-2001 "Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования".
7. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
8. ГОСТ Р ИСО 22000-2007 – «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции

**Справочные системы**

1. **Электронная библиотека eLIBRARY.RU.** Содержит рефераты и полные тексты более 14 млн. научных статей. На платформе eLIBRARY.RU доступны электронные версии более 2200 российских научных журналов, из них более 1100 - в открытом доступе. На сайте eLIBRARY.RU представлена информация о Российском индексе научного цитирования. Доступ открыт с любого компьютера ННГУ. Процедура регистрации - на портале eLIBRARY.RU.
2. **Электронная библиотека «Юрайт» (biblio-online.ru).** Виртуальная выставка всего ассортимента книг издательства Юрайт. Виртуальный читальный зал литературы по многим отраслям знаний.
3. **http://www.consultant.ru**/ — компьютерная справочная правовая система в России

# 4. Контроль и оценка результатов освоения 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. |