

Министерство образования и науки Волгоградской области
Государственное бюджетное образовательное учреждение
среднего профессионального образования
«Волгоградский колледж ресторанного сервиса и торговли»

Утверждаю
Директор колледжа
В.А.Чайковский

«12» 08 2014 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОХРАНА ТРУДА

2014 г

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 освоения
1	2	3	4
Раздел 1. Системы управления охраной труда в организации			
Тема 1.1. Нормативно - правовая база охраны труда	Содержание 1 Состояние охраны труда в отрасли 2 Нормативно-правовая база охраны труда Самостоятельная работа 1 Права и обязанности работников предприятия	4 2 2 2	1
Тема 1.2 Обеспечение охраны труда	Содержание 1 Нормативно-техническая документация 2 Обеспечение охраны труда Практические занятия 1 Изучение нормативной документации. Трудового кодекса РФ. Самостоятельная работа 1 Инструктажи по охране труда. Их характеристика	4 2 2 2 2 2	2

1	2	3	4
Раздел 2			
Тема 2.1. Организация охраны труда в предприятиях	Содержание 1 Назначение и обязанности службы охраны труда 2 Вредные производственные факторы 3 Требования производственной санитарии. Условия труда Самостоятельная работа 1 Факторы , влияющие на условия труда 2 Санитарные нормы условий труда и мероприятия по их поддержанию	6 2 2 2 4 4	2
Тема 2.2. Производственный травматизм и несчастные случаи на производстве	Содержание 1 Производственный травматизм и профессиональные заболевания Практические занятия 1 Несчастные случаи и их расследования Самостоятельная работа	2 2 2 2	2

Тема 2.3. Электробезопасность	I	Допрачебная помощь при механических повреждениях человека	2	1
	Содержание		2	
	I	Виды электротравм. Причины возникновения. Первая помощь при электотравмах	2	
	Практические занятия		2	
	I	Средства защиты от электроударов. Первая помощь	2	
	Самостоятельная работа		2	
	I	Порядок и сроки проверки заземляющих устройств	2	
	Содержание		2	
	I	Причины возникновения пожаров. Пожарная безопасность на предприятии	2	
	Практические занятия		2	
Тема 2.4 Пожарная безопасность	I	Средства пожаротушения. Эвакуация людей при пожаре на предприятии	2	2
	Самостоятельная работа		2	
	I	Противопожарный режим содержания территории. Огнетушители	2	
	Содержание		4	
	I	Требования безопасности к механическому и тепловому оборудованию	2	
	Практические занятия		2	
	I	Правила безопасной эксплуатации оборудования. Опасные части машин.	2	
	Самостоятельная работа		2	
	I	Мероприятия по предупреждению травматизма	2	
	Итого:		42	
Тема 2.5. Требования к оборудованию				2

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ учебной ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Кабинеты:

Оборудования предприятий общественного питания;

Лаборатории:

технического оснащения и организации рабочего места.

Спортивный комплекс:

спортивный зал;

Залы:

библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;

актовый зал.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1. Фатыхов Д.Ф. Охрана труда в торговле, общественном питании 2010
2. Никуленко Т.Т. Проектирование предприятий общественного питания. Гриф МО РФ. Издательство: КОЛОСС. Дата выпуска: 2006.
3. Мрыхина Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебное пособие - ("Профессиональное образование") (ГРИФ) Мрыхина Е.Б. Издательство. Инфра. Год издания. 2008.
4. Панова Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания Учебное пособие / Л.А.Панова. –3-е изд. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2007
5. Усов В.В "Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания" выпущена в издательстве "Academia" в 2009 году
6. В.П.Кирпичников; М.И.Ботов «Тепловое оборудование предприятий общественного питания». Справочник для учащихся НПО.«Академия» 2005
7. В.Д. Елхина «Механическое оборудование предприятий общественного питания». Справочник; СПб. «Академия» 2010
8. А.Н. Стрельцов «Холодильное оборудование предприятий торговли и общественного питания». СПб. «Академия» 2010
9. Колупаева Т.Л. «Оборудование предприятий общественного питания. Торговое оборудование»: Учебное пособие. СПб. «Академия» 2009
10. В.П.Кирпичников «Оборудование предприятий общественного питания». СПб. «Академия» 2010
11. Золин В.П. « Технологическое оборудование предприятий общественного питания» СПб. «Академия» 2009
12. В.Д. Елхина «Оборудование предприятий общественного питания». СПб. «Академия» 2010

Дополнительные источники:

1. Кондратьев К. П. Организация производства на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Улан-Удэ: ВСГТУ, 2007.
2. А.Ю.Баласанян «Торговое оборудование предприятий общественного питания». Учебное пособие для студентов высших учебных заведений. «Академия» 2005
3. Э.А. Арустамов «Оборудование предприятий торговли». Учебное пособие «Дашков и К» 2009 Т.Р.Парфентьева «Оборудование торговых предприятий» Учебник для НПО. «Академия» 2007
4. В.Ф. Кащенко; Л.В. Кащенко «Торговое оборудование». Учебное пособие. М-Альфа-М; Инфра – М 2006 А.Н. Стрельцов. Справочник по холодильному оборудованию предприятий торговли и общественного питания. СПб. «Академия» 2010
5. Докторов А.В; Митрофанова Т.И; Мышкина О.Е «Охрана труда в сфере общественного питания». Учебное пособие. СПб. «Академия» 2010
6. Фатыхов Д.Ф «Охрана труда в торговле, общественном питании, пищевых производствах, в малом бизнесе и быту». СПб. «Академия» 2010
7. В.П.Кирпичников «Тепловое оборудование предприятий общественного питания». Справочник. СПб. «Академия» 2005
8. Ботов М.И. «Тепловое и механическое оборудование предприятий общественного питания». СПб. «Академия» 2010
9. Колупаева Т.Л. «Оборудование предприятий общественного питания» СПб. «Академия» 2010
10. Корнюшко Л.М. «Механическое оборудование предприятий общественного питания». СПб. «Академия» 2006

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения 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
Знать: -системы управления охраной труда в организации;	Электронная презентация
Знать: - законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;	Устный опрос, решение тестовых заданий
Знать: - обязанности работников в области охраны труда; -фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;	Решение ситуационных задач Решение тестовых заданий
Знать: - 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;	Решение ситуационных задач Решение тестовых заданий
Уметь: -. выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;	Наблюдение за процессом отпуска готовой кулинарной продукции в соответствии с Правилами оказания услуг общественного питания
Уметь: - использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;	Демонстрация выполнения задания по организации рабочего места на практическом занятии.

Уметь: - участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в том числе оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;	Наблюдение или демонстрация Решение ситуационных задач
Уметь: - проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;	Выполнение практической работы
Уметь: -разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда;	Наблюдение за процессом отпуска готовой кулинарной продукции в соответствии с Правилами оказания услуг общественного питания
Уметь: -вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда;	Выполнение практической работы
Уметь: -вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения;	Наблюдение или демонстрация Решение ситуационных задач

Рецензия
на рабочую программу учебной дисциплины
Охрана труда

Рабочая программа разработана в соответствии с Государственным образовательным стандартом в соответствии с профессией СПО по специальности

260807 Технология продукции общественного питания

Структура рабочей программы соответствует рекомендациям по разработке рабочих программ и в соответствии с Государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования в части Государственных требований к минимуму содержания и уровню подготовки выпускников.

состоит из паспорта, тематического плана с указанием затрат времени для обработки каждой темы, содержания практики и списка рекомендованной литературы.

В паспорте преподаватель подчеркивает значение практического обучения, как эффективной формы, завершающей процесс формирования профессиональных умений и специфических навыков и черт характера будущего повара, кондитера, обозначает цели и задачи практики, включая общепрофильные.

Преподавателем составлен тематический план с указанием примерных затрат рабочего времени для обработки каждой темы, имеются подробные рекомендации по выполнению и описанию каждой темы и раздела практики.

Рецензент – _____