


Министерство образования и науки Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Магнитогорский государственный технический университет
им. Г. И. Носова»
Многопрофильный колледж

 УТВЕРЖДАЮ
Директор
/С.А. Махновский
23 марта 2017г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.08 ОХРАНА ТРУДА
«профессиональный цикл»
программы подготовки специалистов среднего звена
специальности
19.02.10 Технологии продукции общественного питания
(базовой подготовки)

Магнитогорск, 2017

Рабочая программа учебной дисциплины ОП 08 «Охрана труда» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «22» апреля 2014 г. № 384.


Организация-разработчик: Многопрофильный колледж ФГБОУ ВО «Магнитогорский государственный технический университет им. Г. И. Носова»

Разработчик:

преподаватель МпК ФГБОУ ВО «МГТУ им. Г.И. Носова» 
/Татьяна Александровна Климова/

ОДОБРЕНО

Предметно-цикловой комиссией
«Сферы обслуживания»

Председатель  И.В. Авдюшина
Протокол № 7 от 14 03 2017

Методической комиссией МпК

Протокол № 4 от 23 03 2017г.

РЕКОМЕНДОВАНО

Экспертной комиссией

Экспертное заключение от «19» 03 2017г.

Рабочая программа разработана в соответствии SMK-O-K-PI-120-14 Рабочая инструкция. Порядок разработки рабочей программы учебной дисциплины образовательной программы среднего профессионального образования.

СОДЕРЖАНИЕ

1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ	4
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	4
2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ.....	13
4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	15
Приложение 1	17
Приложение 2.....	18
ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ	19

1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1 Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины «Охрана труда» является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания, входящей в состав укрупненной группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании в рамках реализации программ повышения квалификации, переподготовки кадров в учреждениях СПО.

Рабочая программа составлена для очной формы обучения.

1.2 Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена

Учебная дисциплина «Охрана труда» относится к общепрофессиональным дисциплинам профессионального цикла.

Освоению учебной дисциплины предшествует изучение учебных дисциплин физика, математика, химия, экологические основы природопользования, основы безопасности жизнедеятельности, правовые основы профессиональной деятельности

Дисциплина «Охрана труда» является предшествующей для изучения следующих учебных дисциплин, профессиональных модулей:

- Безопасность жизнедеятельности;
- Информационные технологии в профессиональной деятельности;
- Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;
- Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции;
- Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции;
- Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебо-булочных, мучных кондитерских изделий;
- Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов
- Организация работы структурного подразделения.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся *должен уметь*:

- У1 выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;
- У2 использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;
- У3 участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в том числе оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;
- У4 проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;
- У5 разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда;

- У6 выработать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда;
- У7 вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения;

В результате освоения дисциплины обучающийся **должен знать:**

- 31 системы управления охраной труда в организации;
- 32 законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;
- 33 обязанности работников в области охраны труда;
- 34 фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;
- 35 возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);
- 36 порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала);
- 37 порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты.

Содержание дисциплины ориентировано на подготовку студентов к освоению профессиональных модулей программы подготовки специалистов среднего звена по специальности и овладению профессиональными компетенциями:

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 процессе освоения дисциплины у студентов должны формироваться общие компетенции:

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.

1.4 Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 72 часов, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 48 часов;
- самостоятельной работы обучающегося 24 часов.

2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	72
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	48
в том числе:	
- лабораторные занятия	не предусмотрено
- практические занятия	16
- курсовая работа (проект)	не предусмотрено
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	24
в том числе:	
- самостоятельная работа над курсовой работой (проектом)	не предусмотрено
- внеаудиторная самостоятельная работа	24
Форма промежуточной аттестации - экзамен	

2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины «Охрана труда»

Наименование разделов и тем 1	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся. 2	Объем часов 3	Уровень освоения 4
Введение	Входной контроль. Инструктивный обзор программы учебной дисциплины и знакомство студентов с основными условиями и требованиями к освоению общих и профессиональных компетенций.	2	1
Раздел 1	Правовые и организационные основы охраны труда	24	
Тема 1.1 Нормативно - правовая база охраны труда	Содержание учебного материала	2	1
	Правовые, нормативные и организационные основы охраны труда на предприятии: понятие, назначение. Федеральные законы в области охраны труда: Конституция РФ, «Об основах охраны труда в РФ», Трудовой Кодекс РФ. Основные нормы, регламентируемые этими законами, сфера их применения. Основные направления политики в области охраны труда. Полномочия органов государственной власти России и субъектов РФ, а также местного самоуправления в области охраны труда. Государственные требования охраны труда (ТК РФ ст. 211). Система стандартов по технике безопасности: назначение, объекты. Межотраслевые правила по охране труда, назначение, содержание, порядок действия.		
	Практические занятия: № 1 «Изучение федеральных законов, нормативно – технических документов в области охраны труда»	4	2
	Самостоятельная работа обучающихся - Изучение законодательных актов; ознакомление с Трудовым кодексом.	4	3
Тема 1.2 Обеспечение охраны труда	Содержание учебного материала	2	1
	Обеспечение охраны труда: понятие, назначение. Государственное управление охраной труда. Государственный надзор и контроль за соблюдением законодательства об охране, труда. Органы надзора и контроля за охраной труда. Федеральная инспекция труда: назначение, задачи, функции. Права государственных инспекторов труда. Государственные технические инспекции (Госгортехнадзор, Госэнергонадзор, Роспотребнадзор, Государственная пожарная инспекция и др.), их назначение и функции. Административный, общественный, личный контроль за охраной труда. Права и обязанности профсоюзов по вопросам охраны труда. Правовые акты, регулирующие взаимные обязательства сторон по условиям и охране труда (Коллективный договор,		

	соглашение по охране труда). Ответственность за нарушение требований охраны труда: административная, дисциплинарная, уголовная.		
	Самостоятельная работа обучающихся - Работа с ССБТ и межотраслевыми правилами по охране труда в общественном питании.	4	3
Тема 1.3 Организация охраны труда в предприятиях.	Содержание учебного материала	4	1
	Служба охраны труда на предприятии: назначение, основные задачи, права, функциональные; обязанности. Основания для заключения договоров со специалистами или организациями, оказывающими услугу по охране труда. Комитеты (комиссии) по охране труда; состав, назначение. Обязанности работодателя по обеспечению безопасных условий и охраны труда. Соответствие производственных процессов и продукции требованиям охраны труда. Обязанности работника по соблюдению норм и правил по охране труда. Санитарно-бытовое и лечебно-профилактическое обслуживание работников. Обеспечение прав работников на охрану труда. Дополнительные гарантии по охране труда отдельных категорий работников. Обучение и профессиональная подготовка в области охраны труда. Инструктажи по охране труда и технике безопасности (вводный, первичный, повторный, внеплановый, текущий), характеристика, оформление документации. Материальные затраты на охрану труда.		
	Контрольные работы по разделу 1	2	2
	Самостоятельная работа обучающихся - Ознакомление с Положением об организации охраны труда на предприятиях; оформление образцов журналов регистрации инструктажей по технике безопасности.	4	3
Раздел 2	Производственная санитария	13	
Тема 2.1 Условия труда в предприятиях общественного питания	Содержание учебного материала	6	1
	Основные понятия: условия труда, производственный фактор, производственная санитария. Правовые акты и нормативные документы, регламентирующие вопросы условий труда на предприятиях. <i>Воздействие негативных факторов на человека</i> (факторы, влияющие на условия труда, их виды.) Основные метеорологические параметры (производственный микроклимат) и их влияние на организм человека. Санитарные нормы условий труда. Мероприятия по поддержанию установленных норм.		

	<p><i>Вредные производственные факторы:</i> понятие, классификация. Краткая характеристика отдельных видов вредных производственных факторов (шум, вибрация, тепловое излучение, электромагнитные поля и т.д.), их воздействие на человека.</p> <p>Допустимые параметры опасных и вредных производственных факторов, свойственных производственным процессам в общественном питании. Понятие о ПДК (предельно-допустимых концентраций) вредных факторов. Способы и средства защиты от вредных производственных факторов.</p> <p>Межотраслевые правила по охране труда в общественном: питании. Требования к устройству и содержанию территории и помещений предприятия, к технологическим процессам, размещению оборудования, организации рабочих мест, инвентарю, посуде, приспособлениям. Требование и нормы, установленные Межотраслевыми правилами по охране труда и другими нормативными актами к микроклимату помещений (отоплению, вентиляции, водоснабжению, канализации и освещению).</p>		
	<p>Самостоятельная работа обучающихся</p> <p>- Работа с ССБТ и межотраслевыми правилами по охране труда в общественном питании.</p>	2	3
Тема 2.2 Производственный травматизм и заболеваемость	Содержание учебного материала	2	1
	<p>Понятие, причины и их анализ. Травмоопасные производственные факторы в предприятиях общественного питания. Изучение травматизма: методы, документальное оформление, отчетность. Первая помощь при механических травмах (переломах, вывихах, ушибах и т.д.), при поражениях холодильными агентами и др. <i>Особенности обеспечения безопасных условий труда в сфере профессиональной деятельности</i> (основные мероприятия по предупреждению травматизма и профессиональных заболеваний). Несчастные случаи: понятие, классификация. Порядок расследования и документального оформления и учета несчастных случаев в организациях. Порядок возмещения работодателями вреда, причинённого здоровью работников в связи с несчастными случаями. Доврачебная помощь пострадавшим от несчастного случая.</p>		
	<p>Практические занятия</p> <p>№ 2 «Решение производственных ситуаций по расследованию несчастных случаев и анализу их причин. Составление акта по форме Н-1».</p>	4	2
	<p>Самостоятельная работа обучающихся</p> <p>- Ознакомление с Положением о расследовании и учёте несчастных случаев на производстве; заполнение акта по форме Н-1</p>	4	3

Раздел 3	Техника безопасности	24	
Тема 3.1. Электробезопасность	Содержание учебного материала	4	1
	Электробезопасность: понятие, последствия поражения человека электрическим током. Условия возникновения электротравм, их классификация. Факторы, влияющие на тяжесть электротравм (параметры тока, время воздействия, особенности состояния организма). Классификация условий работ по степени электробезопасности. Опасные узлы и зоны машин. Требования электробезопасности, предъявляемые к конструкции технологического оборудования. Защита от поражения электрическим током. Технические способы защиты (защитное заземление и зануление, защитное отключение, изоляция и ограждение токоведущих частей), понятие, назначение. Порядок и сроки проверки заземляющих устройств и сопротивления изоляции. Индивидуальные средства защиты от поражения электрическим током, их виды, назначение, сроки проверки, правила эксплуатации и хранения. Статическое электричество: понятие, способы защиты от его воздействия. Технические и организационные мероприятия по обеспечению электробезопасности на предприятиях общественного питания.		
	Практические занятия № 3 «Электробезопасность»	2	2
	Самостоятельная работа обучающихся - Ознакомление с основными положениями ПУЭ по электробезопасности.	2	3
Тема 3.2. Пожарная безопасность	Содержание учебного материала	4	1
	Пожарная безопасность: понятие, последствия ее несоблюдения. Правовая база: ФЗ "О пожарной безопасности", стандарты ССБТ, правила и инструкции по пожарной безопасности. Организация пожарной охраны в предприятиях. Пожарная безопасность зданий и сооружений (СНиП 21-01-97'). Правила пожарной безопасности в РФ (ППБ 01-99). Обязанности и ответственность должностных лиц за обеспечение пожарной безопасности в предприятиях. Государственная служба пожарной безопасности: назначение, структура, область компетенции. Противопожарный инструктаж: понятие, назначение, виды, порядок, сроки проведения и документальное оформление. Противопожарный режим содержания территории предприятия, его помещений и оборудования. Действий администрации и работников предприятия при возникновении пожаров. Эвакуация людей из помещений, охваченных пожаром.		

	<p>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 применения.</p> <p>Пожарный инвентарь. Противопожарное водоснабжение, его виды, особенности устройства и применения. Средства пожарной сигнализации и связи, их типы, назначение.</p>		
	Практические занятия № 4 «Изучение средств пожаротушения»	2	2
	Практические занятия № 5 Разработка мероприятий по профилактике пожаротушения ПОП	2	
	Самостоятельная работа обучающихся - Работа с Правилами пожарной безопасности для предприятий общественного питания	2	3
Тема 3.3. Требования безопасности при эксплуатации технологического оборудования.	Содержание учебного материала	4	1,2
	<p>Нормативная база: стандарты ССБТ, правила и инструкции по технике безопасности.</p> <p>Общие требования безопасности, предъявляемые к торгово-технологическому оборудованию (к материалам, конструкции, эксплуатации, элементам защиты, монтажу и т.д.). Методы и средства защиты от опасностей технических систем технологических процессов. Экобиозащитная техника.</p> <p>Специальные требования безопасности при эксплуатации различных типов торгово-технологического оборудования: механического, торгового, измерительного, холодильного, подъемно-транспортного и др.</p>		
	Практические занятия № 6 Изучение техники безопасности при эксплуатации различных видов механического оборудования.	2	2
	Самостоятельная работа обучающихся - Работа с ССБТ.	2	3
	Всего (максимальная учебная нагрузка):	72	
Экзамен			

3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета Безопасности жизнедеятельности и охраны труда.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением (Пакет MS Office (MS Office Word, MS Office Excel, MS Office PowerPoint));
- мультимедийный проектор;
- наглядные пособия (натуральными образцами продуктов, DVD фильмами).

Помещение для самостоятельной работы обучающихся: компьютерные классы; читальные залы библиотеки, оснащенные персональными компьютерами с пакетом MS Office, выходом в Интернет и с доступом в электронную информационно-образовательную среду университета

3.2 Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Гайворонский, К.Я. Охрана труда в общественном питании и торговле [Электронный ресурс]: учебное пособие / Гайворонский К.Я. - М.:ИД ФОРУМ, НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 128 с.: 60x90 1/16. - (Профессиональное образование) ISBN 978-5-8199-0624-8 Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/502557>
2. Пачурин, Г. В. Охрана труда. Методика проведения расследований несчастных случаев на производстве [Электронный ресурс]: учебное пособие/Пачурин Г. В., Щенников Н. И., Курагина Т. И. - 2-е изд., доп.-М.:Форум, НИЦ ИНФРА-М, 2015.-144 с.: 60x90 1/16.-(Высшее обр.) ISBN 978-5-00091-049-8
Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/501450>

Дополнительные источники:

1. Тербнев, В.В. Тактика тушения пожаров. Часть 1. Основы тушения пожаров [Электронный ресурс]: учебное пособие. Основы тушения пожаров / Тербнев В.В. - М.:КУРС, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 256 с.: 60x90 1/16. - (Среднее профессиональное образование) (Переплёт 7БЦ) ISBN 978-5-906818-53-9
Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/549901>
2. Пачурин, Г. В. Охрана труда. Методика проведения расследований несчастных случаев на производстве [Электронный ресурс]: учебное пособие/Пачурин Г. В., Щенников Н. И., Курагина Т. И. - 2-е изд., доп.-М.:Форум, НИЦ ИНФРА-М, 2015.-144 с.: 60x90 1/16.-(Высшее обр.) ISBN 978-5-00091-049-8
Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/501450>

Интернет-ресурсы:

1. <https://ohranatruda.ru/> (Информационный портал Охрана труда в России)
2. <https://www.trudohrana.ru/> (сайт электронного журнала «Охрана труда: просто и понятно»)
3. <https://o-kadrah.ru/otvetstvennost/meropriyatiya-po-uluchsheniyu-uslovij-truda>
4. <http://www.consultant.ru>
5. Трудовой кодекс Российской Федерации (последняя редакция) [Электронный ресурс]. — Режим доступа: <http://www.trudkodeks.ru/> , свободный. — Загл. с экрана. Яз. рус.
6. Охрана труда и техника безопасности на предприятии [Электронный ресурс]. — Режим доступа: <https://beltrud.ru/ohrana-truda-i-tehnika-bezopasnosti-na-predpriyatii/> , свободный. — Загл. с экрана. Яз. рус.

4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<i>Уметь:</i>	
-У1 выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;	Практические занятия, решение ситуационных задач, контрольные работы
-У2 использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;	Практические занятия, решение ситуационных задач, контрольные работы
-У3 участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в том числе оценивать условия труда и уровень травмобезопасности	внеаудиторная самостоятельная работа
-У4 проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;	Практические занятия, внеаудиторная самостоятельная работа
-У5 разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда;	решение ситуационных задач внеаудиторная самостоятельная работа
-У6 вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда;	Практические занятия, внеаудиторная самостоятельная работа
-У7 вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения.	Практические занятия, внеаудиторная самостоятельная работа
<i>Знать:</i>	
-З1 системы управления охраной труда в организации;	Тестирование, индивидуальные задания, решение ситуационных задач
-З2 законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации	Тестирование, индивидуальные задания, решение ситуационных задач
-З3 обязанности работников в области охраны труда;	Тестирование, внеаудиторная самостоятельная работа
-З4 фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;	Тестирование, внеаудиторная самостоятельная работа
-З5 возможные последствия несоблюдения	Тестирование, внеаудиторная

технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);	самостоятельная работа, практические занятия
-36 порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала);	Тестирование, внеаудиторная самостоятельная работа
-37 порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты.	Тестирование, внеаудиторная самостоятельная работа, практические занятия

АКТИВНЫЕ И ИНТЕРАКТИВНЫЕ ФОРМЫ ПРОВЕДЕНИЯ ЗАНЯТИЙ




1. Активные и интерактивные методы используются при проведении теоретических и практических занятий:


Раздел/тема	Применяемые активные и интерактивные методы	Краткая характеристика
Условия труда на предприятиях торговли.	Работа в микрогруппах.	Каждая группа: -изучает и характеризует условия труда в предприятии общественного питания; -определяют факторы, влияющие на условия труда, их виды.
Производственный травматизм и профессиональные заболевания.	Проблемная лекция.	Вопрос: какие травмоопасные производственные факторы происходят в предприятиях общественного питания; их причины возникновения. Проблема: организация основных мероприятий по предупреждению производственного травматизма и профессиональных заболеваний в предприятиях общественного питания.
Электробезопасность	Ситуационный анализ: Соблюдение правил электробезопасности в ПОП.	Работая в группах: -ознакомиться с условиями возникновения электротравм, с факторами, влияющими на электротравмы; -обсуждение и предложение мероприятий по обеспечению электробезопасности в ПОП.
Тема 9. Пожарная безопасность.	Анализ конкретной ситуации: организация пожарной безопасности на ПОП.	Коллективное обсуждение: -обязанность и ответственность должностных лиц за обеспечение пожарной безопасности в ПОП; -основные причины возникновения пожаров на предприятии; -способы предупреждения и тушения пожаров на предприятии.

ПЕРЕЧЕНЬ ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ

Разделы/темы	Темы практических/лабораторных занятий	Количество часов	Требования ФГОС СПО (уметь)
Раздел 1 Правовые и организационные основы охраны труда		4	
1.1 Нормативно - правовая база охраны труда	№ 1 Изучение федеральных законов, нормативно – технических документов в области охраны труда	4	У3, У5, У7
Раздел 2 Производственная санитария		4	
2.2 Производственный травматизм и заболеваемость	№ 2 «Решение производственных ситуаций по расследованию несчастных случаев и анализу их причин. Составление акта по форме Н-1».	4	У1, У3, У4, У7
Раздел 3 Техника безопасности		8	
Тема 3.1 Электробезопасность	№ 3 «Электробезопасность»	2	У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7
Тема 3.2 Пожарная безопасность	№ 4 «Изучение средств пожаротушения»	2	У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7
	Практическая работа № 5 Разработка мероприятий по профилактике пожаротушения ПОП	2	У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7
	Практические занятия № 6 Изучение техники безопасности при эксплуатации различных видов механического оборудования.	2	
ИТОГО		16	

ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ

№ п/п	Раздел рабочей программы	Краткое содержание изменения/дополнения	Дата, № протокола заседания ПЦК	Подпись председателя ПЦК
		Рабочая программа учебной дисциплины «Охрана труда» актуализирована. В рабочую программу внесены следующие изменения:		
1	Титульный лист	На основании приказа ректора ФГБОУ ВО «МГТУ им. Г.И. Носова» № 10-30/465 от 17.07.2018 г. текст «Министерство образования и науки» заменить на текст «Министерство науки и высшего образования Российской Федерации»	12.09.2018 г. Протокол № 1	
2	3.2 Информационное обеспечение обучения	<p>В связи с заключением контрактов со сторонними электронными библиотечными системами «Юрайт» (Контракт Юрайт ЭБС www.biblio-online.ru №К-55-19 от 05.08.2019), «BOOK.RU» (Контракт КноРус медиа ЭБС BOOK.ru № К-52-19 от 05.08.2019), «Консультант студента» (Контракт Политехресурс Консультант студента ЭБС К 50-19 от 05.08.2019) и обновлением платформы электронной библиотечной системы «Знаниум» раздел 3.2 Рабочей программы читать в новой редакции:</p> <p style="text-align: center;">Основная литература</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Графкина, М. В. Охрана труда [Электронный ресурс] : учебное пособие / М.В. Графкина. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2019. — 298 с. — (Среднее профессиональное образование). — Режим доступа: https://new.znanium.com/read?id=339847 2. Косолапова, Н.В. Безопасность жизнедеятельности [Электронный ресурс] : учебник / Косолапова Н.В., Прокопенко Н.А. — Москва : КноРус, 2019. — 192 с. — (СПО). — ISBN 978-5-406-06531-0. — Режим доступа: https://book.ru/book/930413 <p style="text-align: center;">Дополнительная литература</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Федоров, П. М. Охрана труда [Электронный ресурс] : практическое пособие / П.М. Федоров. - 2-е изд. - Москва : РИОР : ИНФРА-М, 2019. - 137 с. + Доп. материалы [Электронный ресурс; Режим доступа : https://new.znanium.com/read?id=341410 2. Пачурин, Г. В. Охрана труда. Методика проведения расследований несчастных случаев на производстве [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Г. В. Пачурин, Н. И. Щенников, Т. И. Курагина ; под общ. ред. Г. В. Пачурина. — 2-е изд., доп. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2019. — 143 с. — (Высшее образование). - Режим доступа: https://new.znanium.com/read?id=337514 3. Гайворонский, К. Я. Охрана труда в общественном питании и торговле [Электронный ресурс] : учебное пособие / К.Я. Гайворонский. — Москва : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2018. — 125 с. — (Среднее профессиональное образование). - Режим доступа: https://new.znanium.com/read?id=260426 	11.09.2019 г. Протокол № 1	
3	Условия реализации учебной дисциплины	<p>В связи с обновлением материально технического обеспечения п. материально-техническое обеспечение читать в новой редакции</p> <p>Кабинет Безопасности жизнедеятельности и охраны труда Учебная аудитория для проведения учебных, практических занятий, для групповых и индивидуальных консультаций, для самостоятельной работы, для текущего контроля и промежуточной аттестации. Рабочее место преподавателя: персональный компьютер, проектор, экран; рабочие места обучающихся, доска учебная, учебная мебель</p>	16.09.2020 г. Протокол № 1	

		<p>Аптечка индивидуальная; Комплект шин транспортных лестничных; Носилки бескаркасные с чехлом; Огнетушители (учебный макет ОУ-3); Пакет противохимический индивидуальный ИПП; Самоспасатель изолирующий противопожарный; Сумка санитарная (укладка по пр 61н); Костюм защитный ОЗК Л-1; Комплект типового учебного оборудования "Измерение сопротивления заземления методом" БЖД-12; Комплект типового учебного оборудования "Исследование сопротивления тела человека" БЖД-04; Комплект типового учебного оборудования "Электробезопасность в трехфазных сетях переменного тока" БЖД-01/02; Комплект учебный лабораторного оборудования «Защитное заземление и зануление» ЭЛБ-240.003.02 Анемометры AR816; Дозиметры "SOEKS" 01м; Люксметры цифровые AR 813 А; Шумомеры Testo-815 MS Windows (подписка Imagine Premium) договор Д-1227 от 08.10.2018, срок действия: 11.10.2021 MS Windows (подписка Imagine Premium) договор Д-757-17 от 27.06.2017, срок действия: 27.07.2018, Calculate Linux Desktop свободно распространяемое ПО (https://www.calculate-linux.org/ru/), срок действия: бессрочно MS Office №135 от 17.09.2007, срок действия: бессрочно 7 Zip свободно распространяемое (https://www.7-zip.org/), срок действия: бессрочно</p>		
	<p>Условия реализации учебной дисциплины</p>	<p>В связи с заключением контрактов со сторонними электронными библиотечными системами "BOOK.RU" (Контракт № К-56-20 от 25.08.2020 г. ООО «КноРус медиа», 01.09.2020 г. по 31.08.2021 г.), ЭБС ЗНАНИУМ (Контракт № К-60-20 от 13.08.2020 г. ООО «ЗНАНИУМ», 01.09.2020 г. по 31.08.2021 г.) п. Информационное обеспечение обучения читать в новой редакции:</p> <p>Основная литература</p> <p>3. Графкина, М. В. Охрана труда [Электронный ресурс] : учебное пособие / М.В. Графкина. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2019. — 298 с. — (Среднее профессиональное образование). — Режим доступа: https://znanium.com/read?id=339847</p> <p>4. Косолапова, Н.В. Безопасность жизнедеятельности [Электронный ресурс] : учебник / Косолапова Н.В., Прокопенко Н.А. — Москва : КноРус, 2019. — 192 с. — (СПО). — ISBN 978-5-406-06531-0. — Режим доступа: https://book.ru/book/930413</p> <p>Дополнительная литература</p> <p>4. Федоров, П. М. Охрана труда [Электронный ресурс] : практическое пособие / П.М. Федоров. - 2-е изд. - Москва : РИОР : ИНФРА-М, 2019. - 137 с. + Доп. материалы [Электронный ресурс; Режим доступа https://znanium.com/read?id=341410</p> <p>5. Пачурин, Г. В. Охрана труда. Методика проведения исследований несчастных случаев на производстве [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Г. В. Пачурин, Н. И. Щенников, Т. И. Курагина ; под общ. ред. Г. В. Пачурина. — 2-е изд., доп. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2019. — 143 с. — (Высшее образование). - Режим доступа : https://znanium.com/read?id=337514</p> <p>Гайворонский, К. Я. Охрана труда в общественном питании</p>	<p>16.09.2020 г. Протокол № 1</p>	

		и торговле [Электронный ресурс] : учебное пособие / К.Я. Гайворонский. — Москва : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2018. — 125 с. — (Среднее профессиональное образование). - Режим доступа: https://znanium.com/read?id=260426		