

Аннотация к программе
Дисциплина
ОП.08. «ОХРАНА ТРУДА»
Преподаватель Антонова Е.М.

Согласовано: ОАО «Интурист в г.Ростове-на-Дону» директор Кушнаренко Н.В.

Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 «Технология продукции общественного питания», входящей в состав укрупнённой группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Общепрофессиональная дисциплина профессионального цикла

Цели и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины:

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

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

знать:

- системы управления охраной труда в организациях;
- законы и иные нормативные акты, содержащие государственные нормативные акты, распространяющиеся на деятельность организации;
- обязанности работников по охране труда;
- фактические и потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;
- возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками;
- порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников;
- порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты.

Техник-технолог должен обладать **общими компетенциями**, включающими в себя способность:

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.

Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальная учебная нагрузка - 51 часов, включая:

обязательная аудиторная учебная нагрузка - 34 часа;

в т.ч. из вариативной части 2 ч

практические работы - 10 часов;

самостоятельная работа обучающегося - 17 часов.

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Раздел 1. Законодательная основа организации охраны труда в предприятиях общественного питания

Нормативно-правовая база охраны труда: понятие, назначение. Федеральные законы в области охраны труда: Конституция Российской Федерации, "Об основах охраны труда в Российской Федерации", Трудовой Кодекс РФ (гл. 33-36). Основные нормы, регламентируемые этими законами, сфера их применения.

Полномочия органов государственной власти России и субъектов РФ, а также местного самоуправления в области охраны труда. Государственные нормативные требования охраны труда (Трудовой Кодекс РФ, ст. 211).

Государственный надзор и контроль за соблюдением законодательства об охране труда. Федеральная инспекция труда: назначение. Права государственных инспекторов труда. Государственные технические инспекции (Госгортехнадзор, Госэнергонадзор, Госсаниинспекция, Государственная пожарная инспекция и др.), их назначение и функции.

Административный, общественный, личный контроль за охраной труда. Ответственность за нарушение требований охраны труда.

Служба охраны труда в организациях: назначение, основание для создания или 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. Обязанности работника по соблюдению норм и правил по охране труда. Санитарно-бытовое и лечебно-профилактическое обслуживание работников. Обучение и профессиональная подготовка в области охраны труда. Инструктажи по технике безопасности - вводный, первичный, повторный, внеплановый, текущий; их характеристика, оформление документации.

Производственный травматизм и профессиональные заболевания: понятие, причины и их анализ. Первая помощь при механических травмах (переломах, вывихах, ушибах и т.д.), при поражениях холодильными агентами и др. Основные мероприятия по предупреждению травматизма и профессиональных заболеваний.

Несчастные случаи: понятие, классификация. Порядок расследования, документального оформления и учета несчастных случаев в организациях. Порядок возмещения работодателями вреда, причиненного здоровью работника в связи с несчастными случаями

Раздел № 2. Производственная санитария.

Основные понятия: условия труда, производственная санитария. Правовая база: ФЗ "Об основах охраны труда в РФ" (ст. 16, 19), "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения" (ст. 14, 20, 22, 24-27).

Факторы, влияющие на условия труда в предприятиях, их виды. Санитарные нормы условий труда. Влияние условий труда на организм человека. Мероприятия по поддержанию установленных норм.

Требования производственной санитарии, предъявляемые к устройству, содержанию территории и к помещениям предприятия. Требования производственной санитарии, предъявляемые к микроклимату (отоплению, вентиляции, водоснабжению, канализации и освещению) помещений предприятий.

Коллективные и индивидуальные средства защиты: виды, нормы, порядок выдачи, хранения и пользования.

Основные понятия: вредный производственный фактор, предельно допустимый уровень вредного производственного фактора.

Классификация вредных производственных факторов.

Характеристика отдельных видов вредных производственных факторов (шум, вибрация, электромагнитные излучения), требования санитарных правил и норм, методы и средства борьбы с ними.

Аттестация рабочего места: содержание, порядок проведения, аттестационная комиссия.

Раздел № 3. Техника безопасности.

Техника безопасности: понятие, назначение. Государственные нормативные требования к технике безопасности, их регламентация в Федеральных законах, системе стандартов ССБТ, Санитарных правилах и строительных нормах.

Требования к технике безопасности при проектировании и содержании предприятий. Требования к технологическим процессам. Требования к организации рабочих мест на предприятиях.

Условия поражения человека электрическим током. Технические средства защиты человека от поражения электрическим током: защитное заземление и зануление, защитное отключение, изоляция и ограждение токоведущих частей. Порядок и сроки проверки заземляющих устройств и сопротивления изоляции. Особенности заземления переносных токоприемников. Индивидуальные средства защиты от поражения электрическим током, их виды, назначение, сроки проверки, правила хранения и эксплуатации.

Статическое электричество и электромагнитные поля, способы защиты от их воздействия. Оказания первой помощи при поражении человека электрическим током.

Основные причины возникновения взрывов и пожаров в предприятиях общественного питания. Организация пожарной охраны в предприятиях. Обязанности и ответственность должностных лиц за обеспечение пожарной безопасности в предприятиях. Противопожарный инструктаж: виды, порядок, сроки проведения и документальное оформление. Действия администрации и работников предприятия при возникновении пожаров.

Противопожарный режим содержания территории предприятия, его помещений и оборудования. Противопожарное водоснабжение, его виды, особенности устройства и применения. Пожарная сигнализация и связь. Стационарные и первичные средства пожаротушения.

Общие принципы обеспечения безопасности оборудования при конструировании, монтаже и эксплуатации.

Типовые инструкции по охране труда. Правила техники безопасности при эксплуатации различных типов технологического оборудования предприятий общественного питания: измерительного, механического, теплового, работающего под избыточным давлением, холодильного, подъемно-транспортного.

УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета.

Оборудование учебного кабинета:

- мультимедийный проектор, экран, компьютер
- комплект учебно-методической документации,
- наглядные пособия

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, дополнительной литературы

Основные источники:

В.М.Калинина Охрана труда на предприятиях пищевой промышленности - М.: Академия, 2018

Дополнительные источники:

Нормативные документы:

ТК Трудовой кодекс РФ

Правила оказания услуг общественного питания. Утверждены постановлением Правительства РФ от 15.08.1997. №1036.

ГОСТ Р 50764-2009 «Услуги общественного питания. Общие требования».

ГОСТ Р 50762-2007 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания».

ГОСТ Р 50935-2007 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу».

Интернет-ресурсы:

www.college35.ucoz.com

www.kulina.ru

www.mirrestorana.info

www.pir.ruwww.shefs.ru
