

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

Согласована ООП: ООО «МИК-35» - директор М.Е.Ниворожкин; ООО «Янтарь Дон» - директор Л.М.Скрипченко; Филиал «Комбинат питания» ГАУК РО РГМТ – директор А.Г.Киблицкий

Область применения программы

Дисциплина относится к профессиональному циклу, разделу ОП «Общепрофессиональные дисциплины».

Программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС среднего профессионального образования по программе подготовки специалистов среднего звена по направлению 43.02.15. «Поварское и кондитерское дело» (пр. Минобрнауки РФ от 09.12.2016 г. №71565; зарег. в Минюсте РФ 20.12.2016г №44828), входящей в состав укрупнённой группы специальностей 43 00 00 «Сервис и туризм».

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.

Специалист поварского и кондитерского дела должен обладать **общими компетенциями**, включающими в себя способность:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальная учебная нагрузка – 34 часов, включая:
обязательная аудиторная учебная нагрузка – 32 часа;
практические работы – 10 часов;
самостоятельная работа обучающегося – 2 часов.

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**Раздел 1. Нормативно-правовая база охраны труда**

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.

Раздел № 2. Условия труда на предприятиях общественного питания

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.

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

Раздел № 3. Электробезопасность и пожарная безопасность

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

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**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

Информационное обеспечение обучения**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.ru

www.shefs.ru