

Министерство образования, науки и молодежной политики Краснодарского  
края государственное бюджетное профессиональное образовательное  
учреждение  
Краснодарского края  
«Армавирский техникум технологии и сервиса»

Рабочая программа учебной дисциплины

ОП.08 Охрана труда

по специальности

19.02.10 Технология продукции общественного питания

2017 г.

Рассмотрена  
учебно-методическим объединением  
технологических специальностей

Протокол № \_\_\_\_\_  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2017 г.

Председатель \_\_\_\_\_ В.В. Григорьева

Утверждена  
директор ГБПОУ КК АТТС  
\_\_\_\_\_ А.П. Буров  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2017 г.

Рассмотрена  
на заседании педагогического совета  
протокол № \_\_\_\_ от \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.08 Охрана труда разработана на основе ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (приказ Минобрнауки РФ от 22.04.2014 N 384 зарегистрирован Министерством юстиции от 23.07.2014 N 33234)

Организация разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Краснодарского края «Армавирский техникум технологии и сервиса».

Разработчик:

Матвеева Е.В.  
преподаватель общепрофессиональных  
дисциплин, ГБПОУ КК АТТС

Рецензенты:

Каширин Д.П., преподаватель ОБЖ и БЖ, ГБПОУ КК АМТ

Урокчеева Г.Н., преподаватель ГБПОУ КК АМТТ  
Квалификация по диплому: технология виноделия

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ	15
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	17

# **1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

## **1.1. Область применения примерной программы**

Примерная рабочая программа учебной дисциплины является частью примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

## **1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы**

Учебный цикл: дисциплина относится к общепрофессиональному циклу.

Связь с другими дисциплинами (модулями):

изучение ОП.08 Охрана труда рекомендуется проводить после освоения:

ОП.01. Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве.

ОП.02. Физиология питания.

ОП.03. Организация хранения и контроль запасов и сырья.

ОП.04. Информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОП.05. Метрология и стандартизация.

ОП.06. Правовые основы профессиональной деятельности.

ОП.09. Безопасность жизнедеятельности.

ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.

ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

Изучение ОП.08 Охрана труда рекомендуется проводить одновременно с освоением:

ОП. 07. Основы экономики, менеджмента и маркетинга.

ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.

Результаты освоения учебной дисциплины ОП.08 Охрана труда являются основой изучения:

ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.

ПМ.06 Организация работы структурного подразделения.

Учебная дисциплина ориентирована на развитие следующих общих компетенций:

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

Учебная дисциплина ориентирована на развитие следующих профессиональных компетенций:

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.

ПК 7.1. Готовить блюда и гарниры из овощей, грибов круп, бобовых и макаронных изделий, яиц и творога.

ПК 7.2. Готовить супы и соусы.

ПК 7.3. Готовить блюда из рыбы, мяса и домашней птицы

### **1.3. Цель и планируемые результаты 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 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 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.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	48
<b>Обязательные аудиторные учебные занятия (всего)</b>	32
в том числе:	
лабораторные занятия не предусмотрено	-
практические занятия	10
контрольные работы не предусмотрено	-
курсовая работа (проект) не предусмотрено	-
<b>Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа (всего)</b>	16
<b>Промежуточная аттестация по образовательной программе в форме дифференцированного зачета</b>	-

