

«Ақмола облысы білім басқармасының жанындағы
Степногорск қаласының жоғары колледжі» МКҚК
ГККП «Высший колледж города Степногорск
при управлении образования Акмолинской области»

БЕКТЕМІН
Колледж басшысы
УТВЕРЖДАЮ
Руководитель колледжа
Е. Крайнева
31 08 2022 г.

**Рабочая учебная программа
по дисциплине Охрана труда на предприятиях питания
на 2022- 2023 учебный год**

Наименование модуля или дисциплины: Охрана труда на предприятиях питания

Специальность (код и наименование): 10130300 «Организация питания»

Квалификация (код и наименование): 3 W10130302 Повар

Группа: 20П-21

Форма обучения: очная на базе основного среднего образования

Общее количество: часов 48, кредитов ____

Разработчик (-и): _____ Аманжолова Н.Р. (подпись) Ф.И.О. (при наличии)

Пояснительная записка

Описание дисциплины/модуля: Настоящая рабочая учебная программа разработана на основе государственного общеобязательного стандарта образования соответствующих уровней образования (постановление правительства РК №1080 от 23.08.2012 года) и является нормативным документом, определяющим содержание обучения по специальности Организация питания 10130300, квалификации 10130300 «Повар». При составлении рабочей программы руководствуются государственным общеобязательным стандартом по данной специальности, типовой рабочей программой. С начала 2014-2015 учебного года студенты обучаются по типовым образовательным программам по специальностям, утвержденным приказом МОН РК №268 от 10 июля 2013 года.

Рабочая учебная программа предназначена для реализации требований к уровню подготовки и обязательному содержанию дисциплины «Охрана труда на предприятиях питания» приобретению практических навыков работы. Обучение по дисциплине предполагает подготовку конкурентно способных кадров. Рабочая учебная программа реализуется по уровням квалификации 3 W10130302 Повар.

Для реализации рабочей учебной программы по дисциплине «Охрана труда на предприятиях питания» используются следующие формы организации обучения: лекции, семинары, контрольные работы, лабораторно- практические работы.

Содержание рабочей учебной программы соответствует ГОСО, объем часов составляет 48 часов

Формируемые компетенции:

Таблица 1. Базовые компетенции

Код компетенции	Базовые компетенции (БК)
БК1	Использовать лингвистические навыки по государственному, русскому и иностранному языкам, необходимые для обмена информацией межличностной и профессиональной направленности;
БК2	Иметь позитивные навыки общения в поликультурном, полиэтническом и много конфессиональном обществе;
БК3	Соблюдать требования законодательства Республики Казахстан и утвержденных отраслевых нормативных документов;
БК4	Управлять собственным личностным и профессиональным развитием, адаптироваться к изменениям в условиях рыночной экономики;
БК5	Организовывать собственную деятельность, оценивать результаты своей работы;
БК6	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности;
БК7	Своевременно и качественно выполнять свои обязанности;
БК8	Своевременно и качественно выполнять свои обязанности;
БК9	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством;
БК 10	Соблюдать требования техники безопасности, производственной санитарии и противопожарной безопасности

Профессиональные компетенции

Уровень ТиПО	Квалификация	Профессиональные компетенции (ПК)
1. Установленный уровень	1.1 Повар	<p>ПК 1.1.1. Организовывать свое рабочее место.</p> <p>ПК 1.1.2. Планировать собственные трудовые действия.</p> <p>ПК 1.1.3. Соблюдать правила техники безопасности, производственной санитарии и личной гигиены.</p> <p>ПК 1.1.4. Выполнять операции механической кулинарной обработки сырья.</p> <p>ПК 1.1.5. Составлять технологические карты на основании рецептов приготовления кулинарных изделий и блюд.</p>
	1.2 Кондитер	<p>ПК 1.2.1. Организовывать свое рабочее место.</p> <p>ПК 1.2.2. Планировать собственные трудовые действия.</p> <p>ПК 1.2.3. Соблюдать правила техники безопасности, производственной санитарии и личной гигиены.</p> <p>ПК 1.2.4. Выполнять операции механической обработки сырья (просеивание, процеживание, дробление и проч.).</p> <p>ПК 1.2.5. Развешивать продукты в соответствии с рецептурой.</p> <p>ПК 1.2.6. Выполнять операции по приготовлению различных видов теста.</p>
	2.1. Повар	<p>ПК 2.1.1. Работать с профессиональным оборудованием.</p> <p>ПК 2.1.2. Определять потребительские свойства продуктов.</p> <p>ПК 2.1.3. Работать с технологической документацией.</p> <p>ПК 2.1.4. Выполнять различные способы термической кулинарной обработки продуктов.</p> <p>ПК 2.1.5. Оформлять готовые блюда в соответствии с модными тенденциями в ресторанном бизнесе.</p> <p>ПК 2.1.6. Строго соблюдать последовательность выполнения операций при приготовлении кулинарных изделий и блюд.</p> <p>ПК 2.1.7. Выполнять порционирование и раздачу блюд массового спроса на линии самообслуживания.</p> <p>ПК 2.1.8. Соблюдать сроки реализации кулинарной продукции</p>
	2.2. Кондитер	<p>ПК 2.2.1. Работать с профессиональным оборудованием.</p> <p>ПК 2.2.2. Определять потребительские свойства продуктов.</p> <p>ПК 2.2.3. Работать с технологической документацией.</p> <p>ПК 2.2.4. Выполнять операции по приготовлению отделочных полуфабрикатов.</p> <p>ПК 2.2.5. Выполнять операции по формованию изделий из различных видов теста.</p> <p>ПК 2.2.6. Соблюдать временной и температурный режим выпечки мучных изделий и полуфабрикатов из теста.</p>
2. Повышенный уровень		

		ПК 2.2.7.Выполнять операции по украшению кондитерских изделий. ПК 2.2.8. Строго соблюдать условия и сроки хранения кондитерских и булочных изделий.
	2.3. Калькулятор	ПК 2.3.1. Организовывать свое рабочее место. ПК 2.3.2. Планировать собственные трудовые действия. ПК 2.3.3. Соблюдать правила техники безопасности, производственной санитарии и личной гигиены. ПК 2.3.4. Пользоваться информационно-коммуникативными технологиями и оргтехникой. ПК 2.3.5. Работать с технологической и бухгалтерской документацией. ПК 2.3.6. Производить хозяйственные вычисления. ПК 2.3.7. Составить калькуляцию на продукцию. ПК 2.3.8. Определить цену на отпускаемую продукцию. ПК 2.3.9. Определить по мере изменения рецептур, закупочных цен и торговых наценок уточнение цен на готовую продукцию и внести соответствующие уточнения в калькуляционные карточки. ПК 2.3.10. Вести регистрацию калькуляционных карточек по установленной форме. ПК 2.3.11. Принимать участие в инвентаризации товарно-материальных ценностей.

Пререквизиты: познание мира школьный курс

Постреквизиты: Организация предприятий пиания, ТПП

Необходимые средства обучения, оборудование: интерактивная доска, плакаты, посуда, сервировочный стол, столовое белье, столовые приборы.

Контактная информация преподавателя (ей):

Ф.И.О. (при наличии): Аманжолова Нургуль Рахимсеидовна

Тел.: 87009797764

E-mail: nurgul.amanzholova.2016@mail.ru

Распределение часов по семестрам

Дисциплина	Всего часов в модуле	В том числе							
		1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
		1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	7 семестр	8 семестр
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Охрана труда на предприятиях питания	48			24	24				
Всего:	48			24	24				
Итого на обучение по дисциплине/модулю	48			24	24				

Содержание рабочей учебной программы

№	Разделы/результаты обучения	Критерии оценки и / или темы занятий	Всего часов	Из них			Самостоятельная работа студента с педагогом	Самостоятельная работа студента	Тип занятия
				теоретические	лабораторно-практические	индивидуальные			
1	Раздел 1: (2ч) (Прил 1) Законодательные положения по охране труда Результаты обучения: -знает как выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности; - применяет средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной работы; - анализирует системы управления охраной труда в организации.	1.1 Тема: Основные документы, регламентирующие охрану труда (Прил 2)	2-2	2	0	0	Изучение нового материала	Конспект	Урок освоения нового материала
2	Раздел 2: (6ч) (Прил 1) Производственный травматизм и профессиональные заболевания	Тема 2.1 Причины травматизма и профзаболеваний (Прил 2)	2-4	2	0	0	Изучение нового материала	Ситуационные карточки	Урок - игра
3	Результат обучения: - знает содержание установленных требований	Тема 2.2 Расследование и учет несчастных случаев на производстве	2-6	2	0	0	Изучение нового материала	Конспект, рисунок	Комбинированный урок с освоения нового материала

	охраны труда;	(Прил 2)							
4	<p>- применяет порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала);</p> <p>- анализирует возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);</p>	Тема 2.3 Мероприятия по предупреждению травматизма (Прил2)	2-8	2	0	0	Изучение нового материала	Вопросы по теме урока	Урок ознакомление с новым материалом
5	<p>Раздел 3: (10ч) (Прил 1)</p> <p>Вредные производственные факторы и меры защиты</p> <p>Результат обучения:</p> <p>- знает фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;</p>	Тема 3.1 Виды и характеристика вредных производственных факторов (Прил 2)	2-10	2	0	0	Изучение нового материала	Конспект Таблица	Комбинированный урок с освоения нового материала
6	<p>- применяет законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;</p>	Тема 3.2 Воздействие температуры, плотности и скорости движения воздуха на организм человека (Прил 2)	2-12	2	0	0	Изучение нового материала	Карточки задания вопросами по теме	Урок освоения нового материала
7		Тема 3.3 Шум и вибрация (Прил 2)	2-14	2	0	0	Изучение нового материала	Конспект таблица	Комбинированный урок с освоения нового материала
8	<p>- анализирует фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;</p>	Тема 3.4 Санитарно-гигиенические условия и физиологические особенности труда (Прил 2)	2-16	2	0	0	Изучение нового материала	Вопросы по теме	Урок ознакомление с новым материалом
9	уровень безопасности труда;	Тема 3.5	2-18	0	2	0	Изучение нового	Вопросы по теме	Урок закрепления

		Практическая работа (Прил 2)					материала		изучаемого материала и выработки практических умений и навыков
10	Раздел 4: (4ч) (Прил 1) Требования техники безопасности, производственной санитарии и пожарной безопасности к устройству и содержанию предприятий торговли и общественного питания	Тема 4.1 Устройство предприятий и содержание территории и помещений (Прил 2)	2-20	2	0	0	Изучение нового материала	Вопросы по теме	Комбинированный урок с освоения нового материала
11	Результат обучения: - знает как вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения, методы и способы подачи блюд; - применяет системы управления охраной труда в организации; - анализирует обязанности работников в области охраны труда.	Тема 4.2 Транспортные средства, правила движения и производства работ (Прил 2)	2-22	2	0	0	Изучение нового материала	Ситуационные карточки	Комбинированный урок с освоения нового материала
12	Раздел 5: (8ч) (Прил 1)	Тема 5.1 Опасность поражения и действие электрического тока на организм человека (Прил 2)	2-24	2	0	0	Изучение нового материала	Карточки – задания по теме	Урок-игра

13	Электробезопасность Результат обучения: - применяет обязанности работников в области охраны труда; - знает порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала); - анализирует возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом).	Тема 5.2 Технические способы и средства защиты от поражения электрическим током (Прил 2)	2-26	2	0	0	Изучение нового материала	Вопросы по теме	Комбинированный урок с освоения нового материала
14		Тема 5.3 Первая помощь при поражении электрическим током (Прил 2)	2-28	2	0	0	Изучение нового материала	Карточки – задания по теме урока	Комбинированный урок с освоения нового материала
15		Тема 5.4 Практическая работа (Прил 2)	2-30	0	2	0	Изучение нового материала	Карточки – задания по теме	Урок-игра
16	Раздел 6: (6ч) (Прил 1) Техника безопасности при эксплуатации технологического и холодильного оборудования Результат обучения: - знает правила безопасности эксплуатации холодильных установок; - применяет порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала); - анализирует опасные и вредные производственные	Тема 6.1 Правила техники безопасности при эксплуатации механического оборудования (Прил 2)	2-32	2	0	0	Изучение нового материала	Конспект Таблица	Комбинированный урок с освоения нового материала
17		Тема 6.2 Правила техники безопасности при эксплуатации теплового оборудования (Прил 2)	2-34	2	0	0	Изучение нового материала	Карточки – задания с вопросами по теме	Урок освоения нового материала

	факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности.								
18		Тема 6.3 Правила безопасной эксплуатации холодильных установок (Прил 2)	2-36	2	0	0	Изучение нового материала	Конспект таблица	Комбинированный урок с освоения нового материала
19	Раздел 7: (4ч) (Прил 1) Техника безопасности при обслуживании торговых автоматов Результат обучения: - знает документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения; - применяет мероприятия по безопасному обслуживанию автоматов и оборудования;	Тема 7.1 Основные виды опасности при обслуживании торговых автоматов и оборудования (Прил 2)	2-38	2	0	0	Изучение нового материала	Вопросы по теме	Урок ознакомление с новым материалом
20	- анализирует опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности.	Тема 7.2 Основные мероприятия по безопасному обслуживанию автоматов и оборудования. (Прил 2)	2-40	2	0	0	Изучение нового материала	Конспект Таблица	Комбинированный урок с освоения нового материала
21	Раздел 8: (4ч) (Прил 1) Техника безопасности при работе с весоизмерительным и контрольно-кассовым оборудованием	Тема 8.1 Весоизмерительное оборудование (Прил 2)	2-42	2	0	0	Изучение нового материала	Карточки – задания с вопросами по теме	Урок освоения нового материала

22	Результат обучения: - знает применение весоизмерительным, кассовым и вычислительным аппаратам; - применяет при расчетах; - анализирует обязанности работников в области охраны труда.	Тема 8.2 Кассовые и вычислительные машины (Прил2)	2-44	2	0	0	Изучение нового материала	Конспект таблица	Комбинированный урок с освоения нового материала
23	Раздел 9: (2ч) (Прил 1) Противопожарная безопасность - знает правила безопасности при возникновении пожара; - применяет порядок и периодичность инструктирования	Тема 9.1 Организация пожарной охраны на предприятиях питания. Действия в случае пожара. Первая помощь при ожогах (Прил2)	2-46	2	0	0	Изучение нового материала	Вопросы по теме	Урок ознакомление с новым материалом
24	подчиненных работников (персонала); - анализирует обязанности работников в области охраны труда.	Тема 9.2 Зачет (Прил2)	2-48	0	2	0	Вопросы по пройденным темам	Повторение	Урок закрепление пройденного материала
	Курсовой проект/работа (если запланировано)			-	-		-		
	Итого часов		48	40	8	0			

Приложение

Результат обучения «Охрана труда на предприятии питания» (Приложение 1)

- 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;
- 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;
- участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности.

Критерии оценки: (Приложение 2)

- системы управления охраной труда в организации;
- законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;
- обязанности работников в области охраны 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;
- системы управления охраной труда в организации;
- фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда.