|  |  |
| --- | --- |
| Учебная дисциплина  | ОП.06 ОХРАНА ТРУДА |
| Профессия | 43.01.09Повар, кондитер |
| Преподаватель | Мировова Елена Леоновна |

Урок №1

Тема: «***1,2.* Основные понятия в области охраны труда».**

**План**

 1.Предмет, цели и задачи дисциплины «Охрана труда».

 2.Межпредметные связи с другими дисциплинами.

3. Роль знаний по охране труда в профессиональной деятельности.

4.Состояние охраны труда в отрасли.

**1.Предмет, цели и задачи дисциплины «Охрана труда».**

**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 т. ч. 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 охраны 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.

**Охрана труда** – это система обеспечения безопасности жизни и здоровья работников в процессе трудовой деятельности, включающая правовые, социально-экономические, организационные, технические, психофизиологические, санитарно-гигиенические, лечебно-профилактические, реабилитационные и иные мероприятия и средства. Важнейший социальный эффект от реализации мер по охране труда – это сохранение жизни и здоровья работающих, сокращение количества несчастных случаев и заболеваний на производстве.

Дисциплина «Охрана труда» имеет большое социальное значение, заключающееся в сохранении жизни и здоровья работников, а также экономическое значение связанное с профессиональной активностью работников, производительностью их труда, потерями по причине производственного травматизма и профессиональных заболеваний, затратами на льготы и компенсацию по условиям труда.

Большие экономические потери несет общество по причине гибели работников на производстве. Эти случаи производственного травматизма ведут к нарушению ритмичности производственного процесса, их изменению или остановке, а часто и к повреждению как основного, так и вспомогательного оборудования, технологической оснастке, различных систем обеспечения производства. Только специалист со знаниями по охране труда, может обеспечить в руководимом или производственном подразделении безопасные и здоровые условия труда.

Особенно важны знания дисциплины «Охрана труда» для инженерных кадров. Они являются разработчиками производственных процессов, руководят различными структурными подразделениями на предприятиях и от их квалификационной деятельности зависит безопасность работников на рабочих местах производств.

Здоровье и безопасные условия труда способствуют повышению производительности работников своим трудом, созданию хорошего психологического климата в трудовых коллективах, что ведет к снижению текучести кадров, созданию стабильных трудовых коллективов. Недостатки в работе по охране труда обусловливают значительные экономические потери. Заболеваемость и травматизм работников, затраты на компенсации за работу в неблагоприятных условиях труда приводят к ухудшению экономических результатов работы предприятия.

Предметом охраны труда явл. разработка и внедрение способов и средств создания благоприятных для работающего условий труда, полной безопасности и безвредности при обеспечении максимальной производительности и оптимальных затрат живого труда.

**Цель охраны труда** – исключить воздействие на человека опасных и вредных производственных факторов, т.е. обеспечить безопасность производственного процесса и производственного оборудования, оптимизировать трудовые процессы и производственную обстановку.

**ТК РФ Статья 212. Обязанности работодателя по обеспечению безопасных условий и охраны труда**

**ИЗУЧИТЬ?????????????????????????**

## 2. Межпредметные связи

К учебных дисциплин, знание которых необходимо студентам для усвоения курса "Основы охраны труда", относятся:

* физика;
* химия;
* основы экологии;
* безопасность жизнедеятельности;
* общественно-экономические дисциплины
* технические дисциплины

3.Роль знаний по охране труда в профессиональной деятельности повара.

Общие требования безопасности.

К работе в качестве повара допускаются мужчины и женщины, достигшие возраста 18 лет и обученные по специальности.

**На рабочем месте работник получает:**

 первичный инструктаж по безопасности труда и проходит:

стажировку;

обучение устройству и правилам эксплуатации используемого оборудования; санитарно-гигиеническую подготовку;

проверку знаний по электробезопасности (при использовании оборудования, работающего от электрической сети),

теоретических знаний и приобретенных навыков безопасных способов работы.

**4. Состояние охраны труда в отрасли общественное питание.**

**Охрана труда на предприятиях питания представляет собой комплекс правил и мероприятий, которые должны обеспечить безопасные условия работы сотрудникам на всех этапах их деятельности.**

**Правильная организация охраны труда на предприятиях общественного питания в первую очередь предполагает разработку и утверждение всех необходимых документов.**

**Документы по охране труда в сфере питания можно условно разделить на две группы:**

* **Общие документы по охране труда. Сюда относят документы, которые должны быть у всех работодателей, независимо от того, каким видом деятельности они занимаются.**
* **Документы, которые нужны только для отдельных видов деятельности. Окончательный список документов будет зависеть от организации работы столовой, кафе или ресторана. В первую очередь от того, какой цикл обработки продуктов используется.**

**К общим документам относятся следующие:**

* **Положение об охране труда, которое регламентирует, как будет осуществляться организация охраны труда в столовой, кафе и т.д.**
* **Распорядительные документы (приказы) определяющие ответственного за охрану труда (состав службы по ОТ).**
* **Программы инструктажей и журналы их учета.**
* **Общие инструкции по охране труда. Сюда можно отнести: инструкции об оказании первой помощи, о действиях персонала в случае ЧС, инструкции для не электротехнического персонала.**

**Помимо этого организация охраны труда в кафе и прочих предприятиях общепита предполагает наличие дополнительных инструкций по работе со всеми агрегатами, находящимися в точках общепита, которые могут предоставлять опасность работникам при неправильной эксплуатации: духовые шкафы, электроплиты, мясорубки, овощерезки и т.д.**

**Также охрана труда в организациях питания включает в себя регулярное прохождение работниками медицинских осмотров и использование спецодежды и СИЗ. Что влечет за собой составление определенного перечня документов.**

**К таким особенностям относится:**

* **Наличие производственного шума от работающих агрегатов, например холодильников или акустических систем в залах.**
* **Работа в условиях повышенной температуры (кухни).**
* **Использование мощных электроприборов предполагает, что работодатель должен уделять повышенное внимание пожарной и электробезопасности.**

**Таким образом, охрана труда работников общественно питания должна включать в себя дополнительные меры безопасности:**

* **Использование определенных материалов при отделке помещений.**
* **Установка дополнительных вентиляций и вытяжек.**
* **Установка шумоизоляции.**
* **Оборудование помещений для отдыха персонала.**
* **Постоянное техническое обслуживание режущих и движущихся частей агрегатов и т.д.**
* **Особое внимание нужно уделять также проведению специальной оценки рабочих мест, поскольку при ее проведении могут быть выявлены факторы, при которых отдельные работы (должности) будут считаться опасными или вредными. Кроме того, в картах спецоценки по всем должностям должны быть расписаны необходимые мероприятия по охране труда.**

Домашнее задание: изучить нормативную документацию: ТК РФ об охране труда.