

Министерство образования Саратовской области
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Саратовской области
«Энгельсский колледж профессиональных технологий»

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГАПОУ СО «ЭКПТ»
/ Ю.А. Журик /
« 3 » июня 2020 г.
Ю.А. Журик

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.08 ОХРАНА ТРУДА

19.02.10 Технология продукции общественного питания

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.08 «Охрана труда» разработана в соответствии с требованиями

Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утверждённого приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 г. № 384

Организация - разработчик: Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Саратовской области «Энгельсский колледж профессиональных технологий»

Разработчик: преподаватель высшей квалификационной категории
Недорезова Людмила Николаевна

Рецензент: преподаватель высшей квалификационной категории
Ежова Елена Юрьевна

Рассмотрено

на заседании цикловой методической комиссии

технических специальностей/профессий

Протокол № 10 от «25» июня 2020 г.

Председатель  /А.И. Трушина/

Рекомендовано

методическим Советом для применения в учебном процессе при реализации образовательной программы СПО базовой подготовки 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Протокол № 1 от «2» июня 2020 г.

Председатель  /О.А. Карюкина/

СОДЕРЖАНИЕ

| | |
|------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ..... | 4 |
| 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ..... | 6 |
| 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ..... | 10 |
| 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ..... | 11 |

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.08 «Охрана труда» является основной частью образовательной программы среднего профессионального образования - программы подготовки специалистов среднего звена специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, базовая подготовка, укрупненная группа 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

1.2 Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:

ОП.08 Охрана труда является общепрофессиональной дисциплиной и входит в состав профессионального учебного цикла.

1.3 Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

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

У1 - выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;

У2 - использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;

У3 - участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в том числе оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;

У4 - проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;

У5 - разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда;

У6 - вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда;

У7 - вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения;

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **знать**:

З1 - системы управления охраной труда в организации;

З2 - законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;

З3 - обязанности работников в области охраны труда;

З4 - фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;

З5 - возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);

З6 - порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала);

37 - порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты;

38 - порядок проведения аттестации рабочих мест по условиям труда, в т.ч. методику оценки условий труда и травмобезопасности.

Общие и профессиональные компетенции, которые актуализируются при изучении учебной дисциплины:

ОК.01. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК.02. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК.03. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК.04. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК.05. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК.06. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК.07. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК.08. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК.09. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

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.

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 66 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 44 часа;

самостоятельной работы обучающегося - 22 часа.

1.5. Перечень используемых методов обучения

Пассивные: лекции; семинарские занятия; практические занятия; письменные домашние работы; консультация преподавателя.

Активные и интерактивные: эвристические беседы, дискуссии, мозговой штурм, деловые игры, конкурсы самостоятельных и практических работ.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

| Виды учебной работы | Объем часов |
|---------------------------------------------------------------|--------------------|
| Максимальная учебная нагрузка (всего) | 66 |
| Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего) | 44 |
| В том числе: | |
| лабораторные работы | - |
| практические занятия | 9 |
| контрольные работы | - |
| курсовая работа (проект) | (не предусмотрено) |
| Самостоятельная работа обучающегося (всего) | 22 |
| В том числе: | |
| самостоятельная работа над курсовой работой (проектом) | (не предусмотрено) |
| доклады, рефераты, презентации, сообщения | 22 |
| Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета | |

2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.08 «Охрана труда»

| Наименование разделов и тем | Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся | Объем часов | Уровень освоения |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|------------------|
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| Введение | Содержание учебного материала | 2 | |
| | 1 Значение, цель и задачи дисциплины «Охрана труда», основные понятия, термины и определения в области охраны труда. Основные стадии идентификации негативных производственных факторов | | 2 |
| Тема 1.1. Идентификация и воздействия на человека негативных факторов производственной среды | Содержание учебного материала | 4 | |
| | 1 Источники негативных факторов и их воздействие на человека: механические, физические, химические, опасные факторы комплексного характера | | 2 |
| | 2 Пожаро и взрывоопасность. Герметические системы, находящиеся под давлением. Статическое электричество. | | 2 |
| | Практические занятия 1. Расчет воздействия вредных веществ и их нормирование. | 1 | 3 |
| | Самостоятельная работа обучающихся 1. Подготовка докладов по темам: «Категорирование помещений и зданий по степени взрывопожарной опасности», «Требования к монтажу оборудования, работающего под давлением» | 2 | 3 |
| Тема 1.2. Защита человека от вредных и опасных производственных факторов. | Содержание учебного материала | 10 | |
| | 1. Опасные и вредные факторы на предприятиях общественного питания, пищевых производствах | | 2 |
| | 2. Требования техники безопасности, производственной экологии. Санитарной и пожарной безопасности к устройству и содержанию предприятий общественного питания | | 2 |

| | | | | |
|-----------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|---|
| | 3. | Способы и средства защиты человека от физических негативных факторов. Защита от вибрации, шума, электромагнитных излучений, лазерного излучения, радиации. Методы и средства обеспечения электробезопасности | | 2 |
| | 4. | Методы и средства защиты человека от химических и биологических факторов в сфере будущей профессиональной деятельности, воздушной среды, водной среды | | 2 |
| | 5. | Методы и средства защиты от механического травмирования при работе с технологическим оборудованием; требования, предъявляемые к средствам защиты; основные защитные средства. | | 2 |
| | Практические занятия 1. Расчет потребного воздухообмена при общеобменной вентиляции. 2. Решение ситуационных задач. | | 2 | 3 |
| | Самостоятельная работа обучающихся 1. Разработка мероприятий по защите атмосферы и гидросферы от вредных выбросов и сбросов. 2. Написание реферата на тему «Основные методы и средства защиты от опасных факторов комплексного характера». 3. Подготовка презентации по технологическому оборудованию; «Техника безопасности при эксплуатации холодильных установок и сосудов, работающих под давлением». | | 4 | 3 |
| Тема 1.3. Обеспечение комфортных условий для трудовой деятельности | Содержание учебного материала | | 4 | |
| | 1. | Микроклимат производственных помещений и на рабочих местах. Отопление. | | 2 |
| | 2. | Производственное освещение. Виды освещения и его нормирование | | 2 |
| | Практические занятия 1. Определение параметров теплообмена человека с окружающей средой. 2. Расчет общего освещения. | | 3 | 3 |
| | Самостоятельная работа обучающихся 1. Подготовка презентации по теме: «Профилактика неблагоприятных воздействий микроклимата». 2. Исследование загазованности воздушной среды и эффективности работы | | 4 | 3 |
| Тема 1.4. Психологические и эргономические основы безопасности труда | Содержание учебного материала | | 4 | |
| | 1. | Виды и условия трудовой деятельности. Классификация условий труда. | | 2 |
| | 2. | Эргономические основы безопасности труда. Организация рабочего места с точки зрения эргономических требований | | 2 |
| | Самостоятельная работа обучающихся 1. Подготовка презентацию по теме: «Влияние алкоголя на безопасность труда». 2. Анализ энергетических затрат при различных видах трудовой деятельности. 3. Написание реферата на тему: «Основные психологические причины травматизма». | | 4 | 3 |
| Тема 1.5. Управление безопасностью труда | Содержание учебного материала | | 7 | |
| | 1. | Документы, регулирующие вопросы безопасности труда. Основные законодательные акты по безопасности труда. Основные нормативные правовые акты по безопасности труда | | 2 |

| | | | | |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|---|
| | 2. | Органы управления безопасности труда, надзора и контроля за охраной труда. | | 2 |
| | 3. | Обучение, инструктаж и проверка знаний по охране труда. | | 2 |
| | 4. | Аттестация и сертификация рабочих мест. | | 2 |
| | 5. | Классификация. Расследование и учет несчастных случаев. | | 2 |
| | Практические занятия 1. Расследование и учет несчастных случаев. Составление актов о несчастных случаях. | | 1 | 3 |
| | Самостоятельная работа обучающихся 1. Подготовка презентации по теме: «Ответственность за нарушение требований по безопасности труда» 2. Составление правил техники безопасности при эксплуатации оборудования для вспомогательных операций производства продуктов питания | | 4 | 3 |
| Тема 1.6. Экономические механизмы управления безопасностью труда | Содержание учебного материала | | 2 | |
| | 1. | Социально-экономическое значение. Источники финансирования охраны труда. Экономический ущерб от производственного травматизма и профессиональных заболеваний. Экономический эффект и экономическая эффективность мероприятий по обеспечению требований охраны и улучшений условий труда. | | 3 |
| | Практические занятия 1. Расчет экономических последствий от производственного травматизма и профессиональных заболеваний | | 2 | 3 |
| | Самостоятельная работа обучающихся 1. Определение экономического эффекта от мероприятий по улучшению условий и охраны труда | | 2 | 3 |
| Тема 1.7. Общие принципы оказания первой помощи пострадавшим на производстве | Содержание учебного материала | | 2 | |
| | 1. | Основные приемы оказания первой помощи: искусственное дыхание, массаж сердца, остановка кровотечения. Первая помощь при ранениях, термических ожогах, химических ожогах | | 1 |
| | Самостоятельная работа обучающихся 1. Разработка комплекса мероприятий по оказанию доврачебной помощи пострадавшим при несчастных случаях. | | 2 | 3 |
| Всего | | | 66 | - |

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)
3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Наличие учебного кабинета «Безопасность жизнедеятельности и охрана труда».

Оборудование учебного кабинета:

- 30 посадочных мест;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий «Охрана труда»;
- средства индивидуальной защиты;
- психрометр;
- анемометр;
- установка для исследования искусственного освещения;
- люксметр;
- инструкционные карты по выполнению практических работ, справочники, нормативные документы.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Девясилов В.А. Охрана труда. Учебник для студентов средних профессиональных заведений. – М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2016
2. Калинина В.М. Техническое оснащение и охрана труда в общественном питании: Учебник. - М.: Мастерство, 2016.
3. Фатыхов Д.Ф., Белехов А.Н. Охрана труда в торговле, общественном питании, пищевых производствах в малом бизнесе и быту: Учеб. Пособие для нач. и сред. проф. образования.- М.: Издательский центр «Академия», 2016

Дополнительные источники:

1. Тургиев А.К. Охрана труда в сельском хозяйстве. Учебное пособие для СПО. – М.: Академпресс, 2014.

2. Лапин А.П. Каталог-справочник. Средства индивидуальной защиты для работников агропромышленного комплекса, МСХ РФ. – М.: 2014.
3. Инструкции по охране труда. А – Приор, 2014.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины химия осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимся индивидуальных заданий, проектов, исследований.

| Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания) | Основные показатели оценки результата |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 | 2 |
| Уметь: - выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности; | П1 Выявляет 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; | П1 Использует 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; | П1 Участие в аттестации рабочих мест по условиям труда, в том числе оценка условия труда и уровня травмобезопасности; |
| - проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ; | П1 Проводит вводный инструктаж подчиненных работников (персонала). П2 Инструктирует их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ; |
| - разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда; | П1 Разъясняет подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда; |
| - вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда; | П1 Вырабатывает и контролирует навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда; |
| - вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения; | П1 Ведет документацию установленного образца по охране труда. П2 Соблюдает сроки ее заполнения и условия хранения |
| Знать: - системы управления охраной труда в организации; | П1 Знает системы управления охраной труда в организации; |
| - законы и иные нормативные правовые акты, со- | П1 Знает законы и иные нормативные право- |

| | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| державные государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации; | вые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда |
| - обязанности работников в области охраны труда; | П1 Знает обязанности работников в области охраны труда; |
| - фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда; | П1 Знает 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); | П1 Знает возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом); |
| - порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала); | П1 Знает порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников(персонала); |
| - порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты; | П1 Знает порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты |
| - порядок проведения аттестации рабочих мест по условиям труда, в т.ч. методику оценки условий труда и травмобезопасности. | П1 Участвует в аттестации рабочих мест по условиям труда -Оценивает условия труда и уровень травмобезопасности |
| Итоговый контроль (промежуточная аттестация) по завершению курса в форме дифференцированного зачета | |

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 603332450510203670830559428146817986133868575788

Владелец Журик Юлия Андреевна

Действителен с 25.02.2021 по 25.02.2022