


ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«РОДНИКОВСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

ОГБПОУ «РПК», пл. Ленина д.10

тел. 2-25-45; факс: 8-493-36-2-25-45; E-mail: PU_RODNIKI@mail.ru

РАССМОТРЕНО

на заседании МО
профессионального цикла
Председатель методического
объединения

 М.Б. Волкова
Протокол № 1 от
«28» 08 2017 г.

СОГЛАСОВАНО

Заместитель директора по УПР

 А.Н. Шанина
«30» 08 2017 г.

Рабочая программа учебной дисциплины
ОП.06 Охрана труда
*в рамках основной профессиональной образовательной программы
среднего профессионального образования
по профессии*
43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе
Федерального государственного образовательного стандарта среднего
профессионального образования (далее ФГОС СПО) по профессии
43.01.09 Повар, кондитер, утверждённого Приказом Минобрнауки
России от 09.12.2016 г. №1569

Организация-разработчик: ОГБПОУ «РПК»

Разработчик: преподаватель Панова Н.С.

г.Родники, 2017 г.

ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«РОДНИКОВСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

ОГБПОУ «РПК», пл. Ленина д.10

тел. 2-25-45; факс: 8-493-36-2-25-45; E-mail: PU_RODNIKI@mail.ru

РАССМОТРЕНО


на заседании МО
профессионального цикла
Председатель методического
объединения

 М.Б. Волкова

Протокол № 1 от
«27» 08 2018 г.

СОГЛАСОВАНО

Заместитель директора по УПР

 А.Н. Шанина
«30» 08 2018 г.

Рабочая программа учебной дисциплины

ОП.06 Охрана труда

в рамках основной профессиональной образовательной программы

среднего профессионального образования

по профессии

43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе
Федерального государственного образовательного стандарта среднего
профессионального образования (далее ФГОС СПО) по профессии
43.01.09 Повар, кондитер, утверждённого Приказом Минобрнауки
России от 09.12.2016 г. №1569

Организация-разработчик: ОГБПОУ «РПК»

Разработчик: преподаватель Панова Н.С.

г.Родники, 2018 г.

Рецензия
на рабочую программу учебной дисциплины
ОП.06 Охрана труда
образовательной программы среднего профессионального образования- программы подготовки
квалифицированных рабочих, служащих ОГБПОУ «РПК»
по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

В соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, учебная дисциплина ОП.06 Охрана труда изучается в рамках общепрофессионального цикла.

Разработчиком рабочей программы учебной дисциплины ОП.06 Охрана труда является преподаватель Панова Н.С.

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.06 Охрана труда составлена в соответствии с требованиями к уровню подготовки выпускников по данной профессии в соответствии с ФГОС СПО.

Рабочая программа включает следующие элементы:

1. Общую характеристику программы учебной дисциплины:
 - область применения программы;
 - цель и планируемые результаты освоения дисциплины.
2. Структуру и содержание учебной дисциплины:
 - объем учебной дисциплины и виды учебной работы;
 - тематическое планирование и содержание учебной дисциплины.
3. Условия реализации программы учебной дисциплины
 - требования к минимальному материально-техническому обеспечению;
 - информационное обеспечение обучения.
4. Контроль и оценку результатов освоения учебной дисциплины.

Расчет времени в программе соответствует объему часов, отведенному на изучение дисциплины по учебному плану – 46 часов, в том числе:

- работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем – 36 часов;
- самостоятельная работа – 10 часов.

Распределение аудиторных учебных часов по темам соответствует требованиям, предъявляемым к уровню подготовки выпускников по профессии:

- Введение – 2 часа;
- Законодательство в области охраны труда – 4 часа;
- Обеспечение охраны труда – 2 часа;
- Организация охраны труда в организациях, на предприятиях – 2 часа;
- Основы понятия условия труда. Опасные и вредные производственные факторы – 6 часов;
- Производственный травматизм и профессиональные заболевания – 6 часов;
- Электробезопасность – 4 часа;
- Пожарная безопасность – 6 часов;
- Требования безопасности к производственному оборудованию – 2 часа.

Промежуточная аттестация по учебной дисциплине проводится в форме дифференцированного зачета (2 часа).

Учебно-методическое и информационное обеспечение содержит перечень основной и дополнительной литературы, Интернет-ресурсов.

Материально-техническое обеспечение всех видов учебной работы дисциплины ОП.06 Охрана труда отвечает требованиям ФГОС СПО.

Таким образом, рабочая программа учебной дисциплины ОП.06 Охрана труда соответствует ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, примерной программе учебной дисциплины и может быть использована для методического обеспечения учебного процесса в рамках подготовки квалифицированных рабочих, служащих ОГБПОУ «Родниковский политехнический колледж» г. Родники по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Рецензент

Сурява Людмила Викторовна, преподаватель первой категории

(Ф.И.О.)

(должность)

25.08.2017г

(подпись)

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 2. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.06 Охрана труда является частью рабочей основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 43.01.09 по профессии Повар, и кондитер.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 ОК1-7, 9,10	<p>-выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;</p> <p>-использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;</p> <p>-участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;</p> <p>-проводить вводный инструктаж помощника повара (кондитера), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;</p> <p>-вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда.</p>	<p>-законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;</p> <p>-обязанности работников в области охраны труда;</p> <p>-фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;</p> <p>-возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);</p> <p>-порядок и периодичность инструктажей по охране труда и технике безопасности;</p> <p>-порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты</p>

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Суммарная учебная нагрузка	46
Объем образовательной программы во взаимодействии с преподавателем	36
Самостоятельная работа	10
в том числе:	
теоретическое обучение	28
лабораторные занятия (если предусмотрено)	-
практические занятия (если предусмотрено)	8
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	-
контрольная работа	-
Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета	2

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4
Введение	Содержание учебного материала 1.Основные понятия в области охраны труда. 2.Предмет, цели и задачи дисциплины.	2	ОК 1-7, ОК 9,10
Раздел 1.	Нормативно - правовая база охраны труда	8	
Тема 1. Законодательство в области охраны труда	Содержание учебного материала 1.Основные направления государственной политики в области охраны труда. Положение о системе сертификации работ по охране труда в организациях 2.Государственные нормативные требования охраны труда. Система стандартов по технике безопасности 3-4.Практическая работа 1. Оформление нормативно-технических документов, в соответствии действующими Федеральными Законами в области охраны труда	4	ОК 1-7, ОК 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовка к практическим занятиям (с использованием методических рекомендаций преподавателя)	2	
Тема 2. Обеспечение охраны труда	Содержание учебного материала 1.Обеспечение охраны труда 2.Государственный надзор и контроль за соблюдением законодательства об охране труда.	2	ОК 1-7, ОК 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5

Тема 3. Организация охраны труда в организациях, на предприятиях	Содержание учебного материала 1.Служба охраны труда на предприятии 2.Обеспечение и профессиональная подготовка в области охраны труда.	2	ОК 1-7, ОК 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
Раздел 2.	Условия труда на предприятиях общественного питания	12	ОК 1-7, ОК 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
Тема 1. Основы понятия условия труда. Опасные и вредные производственные факторы	Содержание учебного материала 1.Основные понятия: условия труда, их виды. 2.Основные метеорологические параметры (производственный микроклимат) и их влияние на организм человека. 3-4.Практическое занятие 2. Исследование метеорологических характеристик помещений, проверка их соответствия установленным нормам 5.Санитарные нормы условий труда. Мероприятия по поддержанию установленных норм 6.Вредные производственные факторы. Понятие о предельно-допустимых концентрациях вредных факторов	6	ОК 1-7, ОК 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовка сообщений по теме «Виды вредных производственных факторов (шум, вибрация, тепловое излучение, электромагнитные поля и т.д.), их воздействие на человека» Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы	6	
Тема 2. Производственный травматизм и профессиональные заболевания	Содержание учебного материала 1. Производственный травматизм и профессиональные заболевания. Травмоопасные производственные факторы. Изучение травматизма 2. Первая помощь при механических травмах, при поражениях холодильными агентами и др. основные мероприятия по предупреждению травматизма и профессиональных заболеваний	6	ОК 1-7, ОК 9,10

	<p>3. Несчастные случаи. Порядок расследования и документального оформления и учета несчастных случаев в организациях. Доврачебная помощь пострадавшим от несчастного случая</p> <p>4.Порядок возмещения работодателями вреда, причиненного здоровью работников в связи с несчастными случаями.</p> <p>5-6.Практическое занятие 3. Анализ причин производственного травматизма на предприятии. Определение коэффициентов травматизма: общего, частоты, тяжести, оформление актов</p>		
	<p>Самостоятельная работа обучающихся Подготовка сообщений по теме «Производственный травматизм», «Виды профессиональных заболеваний в системе общественного питания»</p>	2	
Раздел 3.	Электробезопасность и пожарная безопасность	12	
Тема 1. Электробезопасность	<p>Содержание учебного материала</p> <p>1. Электробезопасность. Условия возникновения электротравм, их классификация. Факторы, влияющие на тяжесть электротравм</p> <p>2.Классификация условий работы по степени электробезопасности. Опасные узлы и зоны машин. Требования электробезопасности, предъявляемые к конструкции технологического оборудования</p> <p>3.Защита от поражения электрическим током. Технические способы защиты. Индивидуальные средства защиты от поражения электрическим током</p> <p>4.Статистическое электричество. Технические и организационные мероприятия по обеспечению электробезопасности на предприятиях общественного питания</p>	4	ОК 1-7, ОК 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	<p>Самостоятельная работа обучающихся Составление плана мероприятий по обеспечению электробезопасности в горячем цехе предприятия общественного питания</p> <p>Изучение нормативных материалов; составление конспектов с использованием нормативных документов по электробезопасности</p>	2	
Тема 2. Пожарная	<p>Содержание учебного материала</p> <p>1. Пожарная безопасность. Правовая база. Организация пожарной охраны в</p>	6	ОК 1-7, ОК 9,10 ПК 1.1-1.5

безопасность	<p>предприятиях. Пожарная безопасность зданий и сооружений.</p> <p>2. Противопожарный инструктаж. Противопожарный режим содержания территории предприятия, его помещений и оборудования. Эвакуация людей из помещений, охваченных пожаров</p> <p>3. Факторы пожарной опасности отраслевых объектов. Основные причины возникновения пожаров в предприятиях, способы предупреждения и тушения пожаров.</p> <p>4. Пожарный инвентарь. Противопожарное водоснабжение. Средства пожарной сигнализации и связь, их типы, назначение</p> <p>5-6. Практическое занятие 4. Изучение устройства и овладения приемами эксплуатации средств тушения пожаров, пожарной сигнализации и связи. Составление плана эвакуации людей при пожаре в предприятии общественного питания</p>		<p>ПК 2.1-2.8</p> <p>ПК 3.1-3.6</p> <p>ПК 4.1-4.5</p> <p>ПК 5.1-5.5</p>
	<p>Самостоятельная работа обучающихся:</p> <p>Составление плана эвакуации людей при пожаре в предприятии общественного питания</p>	2	
Тема 3. Требования безопасности к производственному оборудованию	<p>Содержание учебного материала</p> <p>1. Нормативная база: стандарты ССБТ, правила и инструкции по технике безопасности</p> <p>2. Общие требования безопасности, предъявляемые к торгово-технологическому оборудованию.</p> <p>Специальные требования безопасности при эксплуатации различных типов торгово-технологического оборудования</p>	2	<p>ОК 1-7, ОК 9,10</p> <p>ПК 1.1-1.5</p> <p>ПК 2.1-2.8</p> <p>ПК 3.1-3.6</p> <p>ПК 4.1-4.5</p> <p>ПК 5.1-5.5</p>
Дифференцированный зачет		2	
Всего:		36	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Безопасности жизнедеятельности и охраны труда», оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет необходимые печатные и электронные образовательные и информационные ресурсы.

3.2.1. Печатные издания

Нормативные документы:

1. Конституция Российской Федерации [Электронный ресурс] / Режим доступа: <http://www.constitution.ru/>
2. Гражданский кодекс Российской Федерации. [Электронный ресурс] / Режим доступа: <http://base.garant.ru/10164072/>
3. Трудовой кодекс Российской Федерации [Электронный ресурс] / Режим доступа: <http://ivo.garant.ru/#/document/12125268/paragraph/6963504:1>
4. Кодекс Российской Федерации об административных правонарушениях [Электронный ресурс] / Режим доступа:
5. Уголовный кодекс Российской Федерации [Электронный ресурс] / Режим доступа: <http://base.garant.ru/10108000/>
6. Федеральный закон от 24 июля 1998 г. № 125-ФЗ «Об обязательном социальном страховании от несчастных случаев на производстве и профессиональных заболеваниях».
7. Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «С санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».
8. Федеральный закон от 21 декабря 1994 г. №69-ФЗ «О пожарной безопасности»
9. Федеральный закон от 31 июля 2008 г. № 123-ФЗ «Технический регламент о требованиях пожарной безопасности».
10. Постановление Правительства Российской Федерации «Об утверждении Положения о расследовании и учете профессиональных заболеваний», № 967 от 15.12.2000.
11. Постановление Министерства труда и социального развития РФ «Об утверждении правил обеспечения работников специальной одеждой, специальной обувью и другими средствами индивидуальной защиты» от 18.12.1998 г.

12. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования

13. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. СП 2.3.6.1079-01 от 06.11.2001г (в ред. 31.03.2011г.)

3.2.2. Основная литература:

1. Бурашников Ю.М. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле: учеб. пособие для нач. проф. образования / Ю.М. Бурашников, А.С. Максимов – 8-е изд. стер. – М. Издательский центр «Академия», 2015.–320с.

2. Калинина В.М. Охрана труда в организациях питания, М.: Издательский центр «Академия», 2018г.

3. Арустамов Э.А. Охрана труда в торговле: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ Э.А. Арустамов – 2-е изд.стер.– М.: Издательский центр «Академия», 2014.– 160с.

4.

3.2.3. Электронные издания (электронные ресурсы)

1. Иванов А.А. Открытый урок Электробезопасность на предприятии общественного питания. 2011. [Электронный ресурс] /Режим доступа: <http://festival.allbest.ru/articles/55682>, свободный

2. Информационный портал «Охрана труда в России [Электронный ресурс] /Режим доступа: <http://www.ohranatruda.ru>

3. Официальный сайт Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии Росстандарт [Электронный ресурс] /Режим доступа: <http://www.gost.ru>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы
----------------------------	------------------------	-----------------------

		оценки
<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> -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 инструктажей по охране труда и технике безопасности; -порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты 	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям,</p> <p>полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) <p>Промежуточная аттестация</p> <p>в форме дифференцированного зачета</p> <p>Итоговый контроль</p>
<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> -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; 	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>-Точность оценки</p>	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> - защита отчетов по практическим занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе

<p>-участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;</p> <p>-проводить вводный инструктаж помощника повара (кондитера), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;</p> <p>-вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда</p>	<p>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>-Рациональность действий и т.д.</p>	<p>практических занятий</p> <p>Промежуточная аттестация:</p> <p>- экспертная оценка выполнения практических заданий на дифференцированном зачете</p>
--	---	---