

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Ленинский агропромышленный техникум»

Рассмотрено:
На заседании МК спец. дисциплин
Протокол № 1 от «31» 08 2023 г.
Председатель: А.В. Дерябин

Утверждаю:
Зам. директора по УПР
Н.С. Вдовина
«31» 08 2023 г.

Рабочая программа
ОП 06. «Охрана труда»

Профессия: 43.01.09. «Повар-кондитер».

Срок обучения: 3 года 10 месяцев

Количество часов: 36

Преподаватель: Беликов Михаил Владимирович

Содержание

№п/п	Наименование разделов программы	Стр.
1	Паспорт программы учебной дисциплины	4-5
2	Структура и содержание учебной дисциплины	6-9
3	Условия реализации учебной программы	10
4	Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины	11-12

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.02 «ОХРАНА ТРУДА»

Рабочая программа предназначена для реализации федеральных государственных образовательных стандартов профессионального образования.

Программа разработана на основании:

1. Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по программам подготовки специалистов среднего звена 43.01.09 «Повар, кондитер» (утв. приказом Министерства образования и науки РФ от 09.12.2016 N 1569).

2. Рабочего учебного плана, разработанного и утвержденного в ГБПОУ «Ленинский агропромышленный техникум».

Учебная дисциплина изучается на 2 курсе.

Место учебной дисциплины в структуре ППКРС: относится к общепрофессиональному циклу.

Реализация программы учебной дисциплины способствует формированию у обучающихся:

Умений:

У 1. Подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;

У 2. Иметь практический опыт в подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;

Знаний:

З 1. Требований охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;

З 2. Видов, назначения, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования и правил ухода за ним;

Реализация программы учебной дисциплины **способствует формированию** у обучающихся **общих компетенций**:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 7. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.

ОК 8. Исполнять воинскую обязанность в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

и профессиональных компетенций:

ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.

В целях формирования знаний и умений по дисциплине при организации образовательного процесса будут использованы современные педагогические технологии: информационные, интерактивные, проблемное обучение.

Контроль формируемых знаний и умений проводится в процессе текущего контроля, а также при проведении практических работ. Промежуточная аттестация предусмотрена в форме зачета на 2 курсе.

Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 36 часов,

в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 36 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	36
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	36
в том числе:	
лабораторные работы	0
практические занятия	10
контрольные работы	0
курсовая работа (проект) <i>(если предусмотрено)</i>	0
<i>Промежуточная аттестация в форме зачета</i>	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.06 «ОХРАНА ТРУДА»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<p style="text-align: center;">Раздел 1. Общие вопросы охраны труда на предприятиях пищевой промышленности</p>		4	
<p>Тема 1.1. Правовые основы охраны труда</p>	<p>Содержание учебного материала Правовые источники охраны труда. Трудовой договор. Правила внутреннего трудового распорядка и дисциплина труда. Права и гарантии прав работников в области охраны труда.</p>	2	1
<p>Тема 1.2. Государственное регулирование в сфере охраны труда</p>	<p>Содержание учебного материала Государственное управление охраной труда. Государственный надзор и контроль. Государственная экспертиза условий труда и ее функции. Общественный и ведомственный контроль охраны труда.</p>	2	1,2
<p style="text-align: center;">Раздел 2. Обеспечение требований охраны труда при эксплуатации производственного и технологического оборудования</p>		10	
<p>Тема 2.1. Вредные и (или) опасные производственные факторы.</p>	<p>Содержание учебного материала Микроклимат производственных помещений. Запыленность и загазованность воздуха в производственных помещениях. Воздействие шума и вибрации. Освещение помещений и рабочих мест. Опасные производственные факторы биологической природы. Средства коллективной и индивидуальной защиты работников от воздействия вредных и опасных производственных факторов.</p>	4	2,3
<p>Тема 2.2. Меры безопасности при эксплуатации технологического оборудования пищевых предприятий.</p>	<p>Содержание учебного материала Классификация холодильных машин и установок. Меры безопасности при эксплуатации холодильных установок. Требования к рациональному размещению оборудования. Опасная зона оборудования и оградительные средства защиты. Предохранительные средства защиты.</p>	4	2

	Сигнализирующие устройства.		
Тема 2.3. Обеспечение безопасности работников в аварийных ситуациях.	Содержание учебного материала Действия при пожаре. Устройство огнетушителя и порядок его использования. Действия при несчастном случае на производстве.	2	3
Раздел 3. Организация работ по охране труда		12	
Тема 3.1. Повышение компетентности работников в вопросах охраны труда.	Содержание учебного материала Общие положения. Обучение работников рабочих профессий. Проверка знаний требований охраны труда. Проведение инструктажа по охране труда. Виды инструктажей.	4	2,3
	Практические занятия. Составление инструкций по охране труда по профессиям и видам работ на предприятиях пищевой промышленности.	2	
Тема 3.2. Специальная оценка условий труда	Содержание учебного материала Общие положения и основные понятия. Порядок подготовки к проведению специальной оценки условий труда. Идентификация потенциально вредных и (или) опасных производственных факторов. Декларирование соответствий условий труда государственным нормативным требованиям охраны труда.	2	2
	Практические занятия. Исследования (испытания) и измерения вредных и (или) опасных производственных факторов.	4	
Раздел 4. Социальная защита пострадавших на производстве		10	
Тема 4.1. Расследование и учет несчастных случаев на производстве.	Содержание учебного материала Несчастные случаи, подлежащие расследованию и учету. Обязанности работодателя при несчастном случае. Порядок извещения о несчастных случаях. Порядок формирования комиссий по расследованию несчастных случаев. Сроки расследования несчастных случаев. Порядок регистрации и учета несчастных случаев на производстве.	4	1,2
Тема 4.2.	Содержание учебного материала Порядок установления наличия профессионального заболевания.	2	2

Порядок расследования и учета профессиональных заболеваний.	Порядок расследования случаев профессиональных заболеваний (отравлений).		
Тема 4.3. Оказание первой помощи пострадавшим на производстве.	Практические занятия. Наружный массаж сердца и искусственная вентиляция легких. Навыки первой помощи при различных травмах и внезапных заболеваниях.	4	
			Экзамен
		36	Всего:

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)

Профессия: повар, кондитер

Наименование вредных производственных факторов и работ	Номер приложения и пункт приказа 302н	Периодичность осмотра
15. Работы в организациях общественного питания, торговли, буфетах, на пищеблоках, в том числе на транспорте	прил. 2. п.15	1 раз в год
Тепловое излучение	прил. 1. п.3.10.	1 раз в 2 года
Повышенная температура воздуха в производственных помещениях и на открытой территории (при отнесении условий труда по данному фактору по результатам аттестации рабочих мест по условиям труда к вредным условиям)	прил. 1. п.3.9.	1 раз в 2 года
10. Работы, выполняемые непосредственно на механическом оборудовании, имеющем открытые движущиеся (вращающиеся) элементы конструкции (токарные, фрезерные и другие станки, штамповочные прессы и др.)	прил. 2. п.10	1 раз в 2 года
Физические перегрузки (физическая динамическая нагрузка, масса поднимаемого и перемещаемого груза вручную, стереотипные рабочие движения, статическая нагрузка, рабочая поза, наклоны корпуса, перемещение в пространстве) (при отнесении условий труда по данным факторам по результатам аттестации рабочих мест по условиям труда к подклассу вредности 3.1 и выше)	прил. 1. п.4.1.	1 раз в год
Аллергены, "А"	прил. 1. п.1.1.1.	1 раз в год

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия кабинета «Охрана труда».

Оборудование учебного кабинета:

- Рабочие места по количеству обучающихся;
- Рабочее место преподавателя;
- Технические средства обучения: проектор, экран, ПК.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Калинина В.М. Охрана труда на предприятиях пищевой промышленности: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / В.М. Калинина. – М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 320 с.

2. Корж В.А. Охрана труда: учебное пособие / В.А. Корж, А.В. Фролов, А.С. Шевченко; под ред. А.В. Фролова. – М.: КНОРУС, 2016. – 424 с.

Дополнительная литература:

Конституция Российской Федерации. Принята на референдуме 12 декабря 1993 г.(действующая редакция)

Кодекс РФ об административных правонарушениях от 30 декабря 2001 № 195 (в ред. от 24.07.2007 № 218-ФЗ) // СЗ РФ. – 2002. – № 1. – Ст. 1. (с последними изменениями)

Трудовой кодекс Российской Федерации от 30 декабря 2001. № 197-ФЗ // СЗ РФ. – 2002. – № 1. – Ч. 1. – Ст. 3. (с последними изменениями)

Интернет-ресурсы:

- <https://studopedia.ru/>
- <http://znanium.com/>

Наглядные пособия:

- «Первая помощь пострадавшим на производстве», «Электробезопасность», «Пожарная безопасность», издательство «СОУЭЛО», Москва, 2012.

- «Требования безопасности на рабочем месте», «Требования безопасности при производстве сварочных работ», издательство «Вента-2», Нижний Новгород, 2012.

Натуральные объекты:

- Учебный тренажёр сердечно-легочной реанимации и искусственной вентиляции легких «Максим-II»,

- Контрольно-измерительные приборы: термометр, аспирационный психрометр, крыльчатый анемометр, люксметр, универсальный газоанализатор.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты (освоенные общие компетенции)	Формы и методы контроля и оценки
<p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p>	<p>Самооценка результатов собственной деятельности. Публичный рейтинг с целью демонстрации индивидуальных и групповых компетенций. Практические работы Зачет</p>
<p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p> <p>ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>	<p>Экспертная оценка сформированности компетенций в ходе практической работы. Обратная связь (анализ и обсуждение результатов деятельности с целью выявления сильных/слабых компетенций студента). Практические работы Зачет</p>
<p>ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.</p>	<p>Диагностика. Кейс-метод с целью оценки способностей к анализу, контролю и принятию решений. Практические работы Зачет</p>

<p>ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.</p>	<p>Количественная оценка результатов практической деятельности. Качественная оценка результатов практической деятельности. Практические работы Зачет</p>
<p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<p>Практическая работа. Зачет</p>
<p>ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Взаимооценка индивидуальных и групповых результатов. Социометрия с целью определения командного взаимодействия и ролей участников. Практические работы Зачет</p>
<p>ОК 7. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.</p>	<p>Количественная оценка результатов практической деятельности. Качественная оценка результатов практической деятельности. Практические работы Зачет</p>
<p>ОК 8. Исполнять воинскую обязанность в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).</p>	<p>Самооценка результатов собственной деятельности. Публичный рейтинг с целью демонстрации индивидуальных и групповых компетенций. Практические работы</p>