

**УПРАВЛЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ЛИПЕЦКОЙ ОБЛАСТИ
ФИЛИАЛ ГОСУДАРСТВЕННОГО ОБЛАСТНОГО БЮДЖЕТНОГО
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ
«ЧАПЛЫГИНСКИЙ АГРАРНЫЙ КОЛЛЕДЖ»
п. СВХ. АГРОНОМ ЛЕБЕДЯНСКОГО РАЙОНА**

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.06 Охрана труда

Профессия:
43.01.09 Повар, кондитер

Квалификации:

**Повар
Кондитер**

Форма обучения

очная

п. свх. Агроном

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.06 Охрана труда, разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) по профессии среднего профессионального образования (далее СПО) 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного Приказом Минобрнауки России от 9 декабря 2016 года № 1569 ,(зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898).

Разработчик: Копылова Елена Викторовна, преподаватель спецдисциплин

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОП.06 Охрана труда» является обязательной частью общего профессионального учебного цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01-07, ОК 09, ОК 10.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины студентами осваиваются умения и знания

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 ОК 01-07, ОК 09, ОК 10	<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;-участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;-проводить вводный инструктаж помощника повара (кондитера), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;-вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда.	<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

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	67
в том числе:	
теоретическое обучение	57
лабораторные занятия	-
практические занятия	20
Самостоятельная работа	1
Консультации	9
Промежуточная аттестация дифференцированный зачет	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности студентов	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1 Введение	2 Содержание учебного материала	3 2	4 ОК 1-7, 9-11
Раздел 1 Тема 1.1 Законодательство в области охраны труда	1. Основные понятия в области охраны труда. Предмет, цели и задачи дисциплины. Межпредметные связи с другими дисциплинами. 2. Роль знаний по охране труда в профессиональной деятельности. Состояние охраны труда в отрасли Нормативно - правовая база охраны труда Содержание учебного материала	19 9	ОК 1-7, 9-11 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
	1. Нормативно-правовая база охраны труда: понятие, назначение. Федеральные законы в области охраны труда: Конституция Российской Федерации, «Об основах охраны труда в Российской Федерации» 2. Трудовой кодекс Российской Федерации (гл. 33-36). Основные нормы, регламентирующие этими законами, сферами их применения 3. Основные направления государственной политики в области охраны труда. Полномочия органов государственной власти России и субъектов РФ, а также местного самоуправления в области охраны труда. Государственные нормативные требования охраны труда (Трудовой кодекс РФ, ст. 211). 4. Система стандартов по технике безопасности: назначение, объекты. Межотраслевые правила по охране труда, назначение, содержание, порядок действия 5. Положение о системе сертификации работ по охране труда в организациях: назначение, содержание Тематика практических работ	4	

Тема 1.2 Обеспечение охраны труда	Практическое занятие № 1 Оформление нормативно-технических документов, в соответствии действующими Федеральными Законами в области охраны труда	4	ОК 1-7, 9-11 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
	Содержание учебного материала		
<p>1. Обеспечение охраны труда: понятие, назначение. Государственное управление охраной труда.</p> <p>2. Государственный надзор и контроль за соблюдением законодательства об охране труда. Органы надзора и контроля за охраной труда. Федеральные инспекции труда: назначение, задачи, функции.</p> <p>3. Права государственных инспекторов труда. Государственные технические инспекции (Госгортехнадзор, Госэнергонадзор, Госсанинспекция, Государственная пожарная инспекция и др.), их назначение и функции</p> <p>4. Административный, общественный, личный контроль за охраной труда. Права и обязанности профсоюзов по вопросам охраны труда.</p> <p>5. Правовые акты, регулирующие взаимные обязательства сторон по условиям и охране труда (Коллективный договор, соглашение по охране труда). Ответственность за нарушение требований охраны труда: административная, дисциплинарная, уголовная</p> <p>Самостоятельная работа студентов (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)</p> <p>Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов. Систематизация учебного материала при составлении таблиц по видам ответственности за правонарушения</p>			
Тема 1.3. Организация охраны труда в организациях, на предприятиях	Содержание учебного материала	5	ОК 1-7, 9-11 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

1. Служба охраны труда на предприятии: назначение, основные задачи, права, функциональные обязанности. Основание для заключения договоров со специалистами или организациями, оказывающими услугу по охране труда.
2. Комитеты (комиссии) по охране труда: состав, назначение Обязанности работодателя по обеспечению безопасных условий и охраны труда.
3. Соответствие производственных процессов и продукции требования охраны труда. Обязанности работника по соблюдению норм и правил по охране труда.
4. Санитарно-бытовые и лечебно-профилактическое обслуживание работников. Обеспечение прав работников на охрану труда. Дополнительные гарантии по охране труда отдельных категорий работников. Обеспечение и профессиональная подготовка в области охраны труда.
5. Инструктажи по охране и технике безопасности (вводный, первичный, повторный, внеплановый, текущий), характеристика, оформление документации. Финансирование мероприятий по улучшению условий и охраны труда

Самостоятельная работа студентов (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) -

Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов. Оформление документации по инструктажам по охране труда и технике безопасности.

Раздел 2

Условия труда на предприятиях общественного питания

16

**ОК 1-7, 9-11
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 2.1

Основы понятия условия труда. Опасные и вредные производственные факторы

Содержание учебного материала

8

1.Основные понятия: условия труда, их виды. Основные метеорологические параметры (производственный микроклимат) и их влияние на организм человека. Санитарные нормы условий труда. Мероприятия по поддержанию установленных норм

2. Вредные производственные факторы: понятие, классификация. Краткая характеристика отдельных видов вредных производственных факторов (шум, вибрация, тепловое излучение, электромагнитные поля и т.д.), их воздействие на человека
3. Допустимые параметры опасных и вредных производственных факторов, свойственных производственным процессам в общественном питании.
4. Понятие о ПДК (предельно-допустимых концентрациях) вредных факторов. Способы и средства защиты от вредных производственных факторов

Тематика практических занятий

4

Практическое занятие № 2 Исследование метеорологических характеристик помещений, проверка их соответствия установленным нормам

4

Самостоятельная работа студентов (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)

-

Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов. Подготовка сообщений по межотраслевым правилам охраны труда

Содержание учебного материала

8

**ОК 1-7, 9-11
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 2.2
Производственный
травматизм и
профессиональные
заболевания**

1. Производственный травматизм и профессиональные заболевания: понятия, причины и их анализ. Травмоопасные производственные факторы в предприятиях общественного питания.
2. Изучение травматизма: методы, документальное оформление, отчетность. Первая помощь при механических травмах (переломах, вывихах, ушибах и д.т.), при поражениях холодильными агентами и др. основные мероприятия по предупреждению травматизма и профессиональных заболеваний
3. Несчастные случаи: понятия, классификация. Порядок расследования и документального оформления и учета несчастных случаев в организациях.
4. Порядок возмещения работодателями вреда, причиненного здоровью работников в связи с несчастными случаями. Доврачебная помощь пострадавшим от несчастного случая

Тематика практических занятий

4

	Практическое занятие № 3 Анализ причин производственного травматизма на предприятии. Определение коэффициентов травматизма: общего, частоты, тяжести, оформление актов	4	
	Самостоятельная работа студентов (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)		
	Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов. Подготовка сообщений по теме «Производственный травматизм», «Виды профессиональных заболеваний в системе общественного питания»		
Раздел 3	Электробезопасность и пожарная безопасность	20	
Тема 3.1	Содержание учебного материала	4	ОК 1-7, 9-11
Электробезопасность			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
	1. Электробезопасность: понятие, последствия поражения человека электрическим током. Условия возникновения электротравм, их классификация. Факторы, влияющие на тяжесть электротравм (параметры тока, время воздействия, особенности состояния организма)		
	2. Классификация условий работы по степени электробезопасности. Опасные узлы и зоны машин. Требования электробезопасности, предъявляемые к конструкции технологического оборудования		
	3. Защита от поражения электрическим током. Технические способы защиты (защитное заземление и зануление, защитное отключение, изоляция и ограждение токоведущих частей), понятие, назначение. Порядок и сроки проверки заземляющих устройств, и сопротивление изоляции.		
	4. Индивидуальные средства защиты от поражения электрическим током, их виды, назначение, сроки проверки, правила эксплуатации и хранения. Статистическое электричество: понятие, способы защиты от его воздействия. Технические и организационные мероприятия по обеспечению электробезопасности на предприятиях общественного питания		

Тема 3.2
Пожарная
безопасность

Самостоятельная работа студентов (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) -

Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; составление конспектов с использованием нормативных документов по электробезопасности. Составление плана мероприятий по обеспечению электробезопасности в горячем цехе предприятия общественного питания

Содержание учебного материала

14

ОК 1-7, 9-11
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

1. Пожарная безопасность: понятие, последствия ее несоблюдения. Правовая база: ФЗ «О пожарной безопасности», стандарты ССБТ, правила и инструкции по пожарной безопасности. Организация пожарной охраны в предприятиях.

2. Пожарная безопасность зданий и сооружений (СниП 21-01-97). Правила пожарной безопасности в РФ (ППБ 01-99). Обязанности и ответственность должностных лиц за обеспечением пожарной безопасности в предприятиях. Государственная служба пожарной безопасности: назначение, структура, область компетенции

3. Противопожарный инструктаж: понятие, назначение, виды, порядок, сроки проведения и документальное оформление. Противопожарный режим содержания территории предприятия, его помещений и оборудования.

4. Действия администрации и работников предприятия при возникновении пожаров. Эвакуация людей из помещений, охваченных пожарами

5. Факторы пожарной опасности отраслевых объектов. Основные причины возникновения пожаров в предприятиях, способы предупреждения и тушения пожаров. Огнетушители: назначение, типы, устройство, принцип действия, правила хранения и применения

6. Пожарный инвентарь. Противопожарное водоснабжение, его виды, особенности устройства и применения. Средства пожарной сигнализации и связь, их типы, назначение. Организация эвакуации людей при пожаре на предприятии общественного питания

Тематика практических занятий

8

Практическое занятие № 4. Изучение устройства и овладения приемами эксплуатации **4**

	средств тушения пожаров, пожарной сигнализации и связи.		
	Практическое занятие № 5. Составление плана эвакуации людей при пожаре в предприятии общественного питания	4	
	Самостоятельная работа студентов:	-	
	Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных документов; составление плана мероприятий по обеспечению пожарной безопасности в производственных цехах предприятий общественного питания		
Тема 3.3	Содержание учебного материала	1	ОК 1-7, 9-11
Требования			ПК 1.1-1.5
безопасности к производственному оборудованию			ПК 2.1-2.8
			ПК 3.1-3.6
			ПК 4.1-4.5
			ПК 5.1-5.5
	1.Нормативная база: стандарты ССБТ, правила и инструкции по технике безопасности. Общие требования безопасности, предъявляемые к торгово-технологическому оборудованию (к материалам, конструкции, эксплуатации, элементам защиты, монтажу и т.д.). Опасные зоны технологического оборудования		
	2. Специальные требования безопасности при эксплуатации различных типов торгово-технологического оборудования: механического, торгового, измерительного, холодильного, подъемно-транспортного и др.		
	Дифференцированный зачет		1
	Самостоятельная работа студентов (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)	1	
	Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных документов. Решение ситуационных задач по безопасной эксплуатации торгово-технологического оборудования		
Всего:		58	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет безопасности жизнедеятельности и охраны труда

- рабочие места для студентов;
- рабочее место преподавателя;
- стрелковый тир (переносной);
- обучающие видеоролики;
- доска меловая;
- шкаф закрытый;
- сейф оружейный;
- система хранения тренажеров;
- информационный стенд;
- планшетный компьютер;
- лазерная указка;
- дозиметр;
- компас-азимут;
- противогаз взрослый, фильтрующе-поглощающий;
- респиратор;
- дыхательная трубка;
- гипотермический пакет;
- индивидуальный перевязочный пакет;
- вата медицинская компрессная;
- косынка медицинская (перевязочная);
- повязка медицинская большая стерильная;
- повязка медицинская малая стерильная;
- булавка безопасная;
- жгут кровоостанавливающий эластичный;
- пипетка;
- термометр электронный для измерения температуры тела;
- носилки санитарные;
- лямка медицинская носилочная;
- комплект массо-габаритных моделей оружия;
- магазин к автомату Калашникова с учебными патронами;
- макет простейшего укрытия в разрезе;
- тренажер для освоения навыков сердечно-легочной реанимации взрослого и ребёнка
- защитный костюм;
- макет гранаты Ф-1;
- макет гранаты РГД-5;
- шина проволочная (лестничная) для ног;
- стрелковый тренажер;
- тренажер для оказания первой помощи на месте происшествия.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемых для использования в образовательном процессе

3.2.1. Основные печатные издания

1. Бурашников Ю.М. Охрана труда в пищевой промышленности, обще-

- ственном питании и торговле (11-е изд.) учеб. пособие ИЦ Академия.
2. Бурашников Ю.М. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле: учеб. пособие для нач. проф. образования / Ю.М. Бурашников, А.С. Максимов – 3-е изд. стер. – Москва: Академия.. – 270 с.
 3. Харачих, Г. И. Специальная оценка условий труда: учебное пособие для СПО / Г. И. Харачих, Э. Н. Абильтарова, Ш. Ю. Абитова. — Санкт-Петербург: Лань.. — 184 с. — ISBN 978-5-8114-5879-0.
 4. Бурашников, Ю. М. Безопасность жизнедеятельности. Охрана труда на предприятиях пищевых производств: учебник для СПО / Ю. М. Бурашников, А. С. Максимов. — Санкт-Петербург: Лань.. — 496 с. — ISBN 978-5-8114-6480-7.
 5. Широков, Ю. А. Охрана труда: учебник для СПО / Ю. А. Широков. — Санкт-Петербург: Лань. — 372 с. — ISBN 978-5-8114-5641-3.
 6. Горькова, Н. В. Охрана труда: учебное пособие для СПО / Н. В. Горькова, А. Г. Фетисов, Е. М. Мессинева. – Санкт-Петербург: Лань. – 220 с. — ISBN 978-5-8114-5789-2.

3.2.2. Электронные издания (электронные ресурсы)

1. Бурашников Ю.М. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле (11-е изд.) учеб. пособие ИЦ Академия
2. Бурашников, Ю. М. Безопасность жизнедеятельности. Охрана труда на предприятиях пищевых производств: учебник для СПО / Ю. М. Бурашников, А. С. Максимов. — Санкт-Петербург: Лань. — 496 с. — ISBN 978-5-8114-6480-7. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система.
3. [Булгаков, А. Б. Охрана труда: несчастные случаи на производстве и профессиональные заболевания : учебное пособие для СПО / А. Б. Булгаков.](#) — Саратов: Профобразование. — 116 с. — ISBN 978-5-4488-1136-4. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROОбразование: [сайт].
4. Горькова, Н. В. Охрана труда: учебное пособие для СПО / Н. В. Горькова, А. Г. Фетисов, Е. М. Мессинева. — Санкт-Петербург: Лань,. — 220 с. — ISBN 978-5-8114-5789-2. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система.
5. Карнаух, Н. Н. Охрана труда: учебник для среднего профессионального образования / Н. Н. Карнаух. — Москва: Издательство Юрайт. — 380 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02527-9. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт].
6. [Сатонина, Н. Н. Охрана труда : учебное пособие для СПО / Харачих, Г. И. Специальная оценка условий труда : учебное пособие для СПО / Г. И. Харачих, Э. Н. Абильтарова, Ш. Ю. Абитова.](#) — Санкт-Петербург: Лань. — 184 с. — ISBN 978-5-8114-5879-0. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система.
7. Широков, Ю. А. Охрана труда: учебник для СПО / Ю. А. Широков. — Санкт-Петербург: Лань. — 372 с. — ISBN 978-5-8114-5641-3. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения¹

Знание:

-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

Умения:

-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

Критерии оценки

Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.

Не менее 75% правильных ответов.

Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии

Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям

-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.

-Точность оценки

-Соответствие требованиям инструкций, регламентов

-Рациональность действий и т.д.

Методы оценки

Текущий контроль при проведении:

-письменного/устного опроса;

-тестирования;

-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)

Промежуточная аттестация

в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде:

-письменных/ устных ответов,

-тестирования.

Итоговый контроль

Текущий контроль:

защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям;

оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы: презентаций, экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий

Промежуточная аттестация:

экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене

¹ В ходе оценивания могут быть учтены личностные результаты.

помощника повара (кондитера), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;
-вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда