Смоленское областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Козловский многопрофильный аграрный колледж»

РЕКОМЕНДОВАНО к утверждению
решением педагогического совета
протокол №__1__от_30.08_2018_ г
протокол №__1__от_30.08_2019_ г
протокол №_____от_____201__ г
протокол №_____от_____201__ г

УТВЕРЖДАЮ
Директор СОГБПОУ «Козловский многопрофильный аграрный колледж»
_____Г.В. Терехов

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.08 ОХРАНА ТРУДА

по программе подготовки специалистов среднего звена
для специальности естественнонаучного профиля
19.02.10 Технология продукции общественного питания

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного стандарта СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ № 384 от 22 апреля 2014 года, зарегистрированного Министерством юстиции России (рег.№33234 от 23 июля 2014 г.) и примерной программой учебной дисциплины из УМК ПООП (2015 г.), рекомендованной ФГАУ «ФИРО» для реализации основной образовательной программы СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования

ОДОБРЕНО
на заседании цикловой
методической комиссии
профессионального цикла
протокол №__1__от_28.08_2018_ г.
протокол №__1__от_28.08_2019_ г.
протокол №_____от_____201__ г.
протокол №_____от_____201__ г.

ОДОБРЕНО
методическим советом СОГБПОУ
«Козловский многопрофильный аграрный колледж»
протокол №__1__от_29.08_2018_ г.
протокол №__1__от_29.08_2019_ г.
протокол №_____от_____201__ г.
протокол №_____от_____201__ г.

Составитель: Анахов А.С.- преподаватель

Рецензенты:

внутренний Козлова С.А. – заместитель директора по учебной работе СОГБПОУ «Козловский многопрофильный аграрный колледж»

внешний Голубцова О.М. заместитель директора по методической работе СОГБПОУ «Смоленский техникум железнодорожного транспорта, сервиса и связи

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ

ДИСЦИПЛИНЫ
ОП. 08. Охрана труда

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины «Охрана труда» является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания, входящим в состав укрупненной группы профессий 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии по направлению подготовки (Технология продовольственных продуктов и потребительских товаров).

Рабочая учебная программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке по профессиям рабочих: Повар и кондитер.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в профессиональный цикл.

Выпускник, освоивший программу по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания должен обладать общими компетенциями:

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

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

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

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

Техник технолог должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам 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. Кулинарной продукции.
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 сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
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

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

В результате освоения учебной 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 том числе 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 учебной дисциплины обучающийся должен
знать:
-системы управления охраной труда в организации;
-законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования по охране 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

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 48 часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 32 часов;
самостоятельной работы обучающегося 16 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Количество часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	48
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	32
в том числе:	
практические занятия	8
контрольные работы	-
Самостоятельная работа	16
Промежуточная аттестация в форме - дифференцированного зачета	

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

по специальности СПО «Технология продукции общественного питания»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень усвоения
	Введение. Понятие «Охраны труда» и ее социально-экономическое значение. Цель и задачи предмета, объем и порядок изучения. Роль дисциплины в подготовке специалистов.	**1**	1
Раздел 1. Правовые вопросы охраны труда.		**3**	2
Тема 1. 1. Система законодательных актов по охране груда. Вопросы охраны труда в конституции РФ, «Основах законодательства о труде РФ». Система стандартов. Контроль за охраной труда; государственный и общественный.	Нормативно-правовые документы по охране труда РФ. Основы законодательства РФ об охране труда	1	
	«Положение и расследование несчастных случаев. Правила о материальном возмещении ущерба, нанесенного работодателем работнику. Основы законодательства РФ об охране труда. Изучить порядок предоставления отчетности по охране труда».	2	2
Раздел 2. Организация работы по охране труда		**4**	

Тема 2.1. Система управления охраной труда. Организация кабинетов и уголков по охране труда и проведение инструктажа.	Инструктажи по технике безопасности. Система управления охраной труда в сельскохозяйственном производстве, назначение кабинетов и уголков по охране труда.	2	2
	Самостоятельная работа обучающихся по теме «Система управления охраной труда. Организация кабинетов и уголков по охране труда и проведение инструктажа»	2	
Тема 2.2. Планирование номенклатурных мероприятий, их финансирование. Учет и методы исследования информации по охране труда.	Планы по охране труда, их содержание, порядок составления, финансирование	1	2
	Практические занятия «Расчет экономии от внедрения мероприятий по охране и размер возмещения ущерба пострадавшему на производстве».	1	2
	Самостоятельная работа обучающихся по теме «Планирование номенклатурных мероприятий, их финансирование. Учет и методы исследования информации по охране труда»	2	
Раздел 3. Травматизм и его характеристика		**7**	2
Тема 3.1. Расследование несчастных случаев, составление акта по форме Н-1.	Характеристика и сущность травматизма. Учет и расследование несчастных случаев.	3	
	Практические занятия по теме «Составление акта по форме Н-1»	1	2

	Самостоятельная работа обучающихся по теме «Характеристика и сущность травматизма. Учет и расследование несчастных случаев»	2	
Тема 3.2. Категории причин: организационные, технические, санитарные и медико- профилактические**.**	Виды причин травматизма. Показатели травматизма.	2	2
	Практические занятия «Расчет показателей травматизма, составить по форме №7 – травматизм, организовав безопасные и безвредные условия труда в соответствии с СЕБТ».	1	2
	Самостоятельная работа обучающихся по теме «Категории причин: организационные, технические, санитарные и медико-профилактические»	1	
Раздел 4. Основы безопасности труда в общественном питании		**5**	
Тема 4.1. Основные требования к технике безопасности	Общие правила, методы и средства безопасности технологических процессов. Безопасное использование на транспортных, погрузочно-разгрузочных работах.	1	2
	Безопасность выполнения на транспортных, погрузочно-разгрузочных работах. Методы и средства безопасности технологических процессов. Безопасные методы погрузочно-разгрузочных работ.	1	2
	Самостоятельная работа обучающихся по теме «Основные требования к технике безопасности на производстве»	1	
Тема 4.2. Поражение электрическим током. Организационные и технические мероприятия по защите от поражения электрическим током (заземление, изоляция, применение средств индивидуальной защиты)	Обеспечение безопасной эксплуатации электроустановок. Характеристика электротравматизма и причины его возникновения, условия поражения электрическим током. Действие электрического тока на организм человека организационные и технические способы зашиты от поражения электрическим током.	2	
	Практические занятия «Расчет изоляции и заземляющего контура»	1	2
	Самостоятельная работа обучающихся по теме «Поражение электрическим током. Организационные и технические мероприятия по защите от поражения электрическим током»	2	

Раздел 5. Основы производственной санитарии		**4**	
Тема 5. 1. Понятие о производственной санитарии. Характеристика вредных производственных факторов: пыль. Газы, шум, вибрации, плохое освещение.	Уровень вредных факторов. Работа в условиях повышенного содержания вредных веществ. Характеристика вредных производственных факторов. Влияние на организм человека вредных веществ.	1	2
	Практические занятия «Замеры загазованности, шумности, освещенности помещений»	1	
	Самостоятельная работа обучающихся по теме «Понятие о производственной санитарии. Характеристика вредных производственных факторов: пыль. Газы. Шум. Вибрации, плохое освещение»	2	
Тема 5.2. Метеорологические условия: температура, влажность, скорость движения воздуха. Индивидуальные средства защиты	Влияние на организм человека неблагоприятных метеоусловий. Приборы и методы контроля параметров микроклимата. Индивидуальные средства защиты.	1	2
	Практические занятия «Замеры температуры, скорости воздуха, влажности воздуха»	1	
	Самостоятельная работа обучающихся по теме «Метеорологические условия: температура, влажность, скорость движения воздуха. Индивидуальные»	1	2
Раздел 6. Основы пожарной безопасности		**3**	
Тема 6.1. Понятие о пожаре и его опасных и вредных факторах. Способах тушения. Противопожарные средства: вода, пена, углекислота, песок. Пожарное водоснабжение. Причина пожаров. Организация тушения. Добровольные	Пожарная безопасность сельскохозяйственных объектов и работ. Средства пожаротушения, условия горения, горючие вещества, источники воспламенения. Требования пожарной безопасности к территории, рабочим местам, производственным помещениям. Требования пожарной безопасности при работе на сельскохозяйственной технике. Организация пожарной безопасности. Средства тушения пожаров.	2	2
	Работа со средствами пожаротушения	1	
	Самостоятельная работа обучающихся по теме «Понятие о пожаре и его опасных и вредных факторах. Способы тушения. Противопожарные средства: вода, пена,	1	2

пожарные дружины. Задачи и действия основных пожарных расчетов при тушении пожара	углекислота, песок»		
Раздел 7. Доврачебная помощь при несчастных случаях и заболеваниях		**5**	
Тема 7.1. Основные причины, организация и оказание доврачебной помощи при различных несчастных случаях. Цель и средства оказания доврачебной помощи. Порядок проведения искусственного дыхания	Принципы и средства оказания доврачебной помощи. Освобождение пострадавшего от действия вредного фактора. Правила обработки поврежденного участка тела. Остановка кровотечения, дыхания. Доврачебная помощь при ранениях и кровотечениях, ушибах, переломах, вывихах, ожогах, тепловых и солнечных ударах, отравлениях.	3	2
	Практические занятия «Применение на практике приемов доврачебной помощи при отравлениях, ожогах, ранениях, переломах, ушибах и вывихах».	1	2
	Практические занятия «Изучить на практике приемы при проведении массажа сердца, искусственного дыхания, а также общие требования доврачебной помощи утопающих».	1	2
	Самостоятельная работа обучающихся по теме «Основные причины, принципы и средства оказания доврачебной помощи. Освобождение пострадавшею от действия вредного фактора. Правила обработки поврежденною участка тела. Остановка кровотечения»	2	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины: учебный кабинет.
Оборудование учебного кабинета: посадочные места по количеству обучающихся, рабочее место преподавателя, учебно-планирующая документация, комплект учебно-наглядных пособий «Охрана труда», рекомендуемые учебники, дидактический материал, раздаточный материала, плакаты по курсу.
Технические средства обучения: компьютер с лицензионным программным обеспечением, принтер, ксерокс.

3.2. Информационное обеспечение обучения
Перечень рекомендуемых учебных изданий**,** Интернет-ресурсов**,** дополнительной литературы

Основные источники:

1. Тургиев А.Н. Охрана труда в сельском хозяйстве СПО учебное пособие, рекомендовано 2016 г.
2. Графкин М.В. Охрана труда и основы экологической безопасности, учебное пособие, 2013

Дополнительные источники:

1. Беляков Г.Н. Охрана труда , 2012

Интернет ресурсы

1. wvvw.ohranatruda.ru. 2. www.tehdoc.ru
3. portal-ot.saratov.ru/resursi.php?type2

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 обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения:	
-выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими и планируемыми видами профессиональной деятельности;	Практическая работа
-использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;	Практическая работа Устный опрос
-проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;	Фронтальный опрос
-разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда;	Устный опрос
-контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда;	Фронтальный опрос
-вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки её заполнения и условия хранения;	Практическая работа Устный опрос
Знания:	
-системы управления охраной труда в организации;	Тестирование
-законы 072 аи иные нормативно-правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;	Тестирование

-обязанности работников в области охраны труда;	Практическая работа Устный опрос
-фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;	Практическая работа
-возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом); -порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала);	Фронтальный опрос
-порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты;	Устный опрос
-порядок проведения аттестации рабочих мест по условиям охраны труда, в т. ч. методику оценки условий труда и травмобезопасности.	Практическая работа