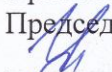


РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.08 ОХРАНА ТРУДА

2021 г.

Рассмотрено
на заседании МО ПСОП
Протокол № 9 от 18.05.2021
Председатель МО

Григорьева Л.И.

Рабочая программа дисциплины разработана на основе:

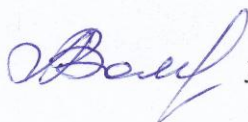
1. Приказа Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. № 1565 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело»
2. Профессионального стандарта «Повар», утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. № 610н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023)
3. Профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. № 597н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940)
4. Профессионального стандарта «Пекарь», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 1 декабря 2015 г. № 914н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г., регистрационный № 40270)
5. Примерной программы дисциплины ОП.08 Охрана Труда

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Иркутской области «Братский торгово-технологический техникум» (далее – ГБПОУ ИО БТТТ)

Разработчик (и):
Кургуз Ольга Филипповна, преподаватель



Рецензент:
Столова
ФГБОУ ВО «БрГУ», директор


Л.В. Зайцева

СОДЕРЖАНИЕ

	СТР.
1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ	№ 4
2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	№ 7
3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ	№14
4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	№16

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.08 ОХРАНА ТРУДА

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих (далее – ППКРС) / программы подготовки специалистов среднего звена (далее – ППССЗ) в соответствии с ФГОС СПО (43.02.15 по профессии Поварское и кондитерское дело, входящей в состав укрупнённой группы профессий/специальностей 43.00.00 Сервис и туризм

Включает в себя: паспорт рабочей программы дисциплины, структуру и содержание дисциплины, условия реализации дисциплины, контроль и оценку результатов освоения дисциплины.

1.2. Место дисциплины в структуре ППКРС/ППССЗ: профессиональный модуль входит в общепрофессионального учебного цикла.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен	№ дидактической единицы	Формируемая дидактическая единица
Уметь		
	У. 1	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составить план действия. Определять необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).
	У.2	Определять задачи поиска информации Определять необходимые источники информации Планировать процесс поиска Структурировать получаемую информацию Выделять наиболее значимое в перечне информации Оценивать практическую значимость результатов поиска Оформлять результаты поиска
	У.3	Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности. Выстраивать траектории профессионального и личностного развития
	У.3	Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
	У.4	Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)
	У.5	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач. Использовать современное программное обеспечение
Знать		
	3. 1	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения Структура плана для решения задач. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
	3. 2	Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности Приемы структурирования информации

		Формат оформления результатов поиска информации
	3.3	Психология коллектива. Психология личности. Основы проектной деятельности
	3.4	Особенности социального и культурного контекста Правила оформления документов
	3.4	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Основные ресурсы профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения
Формируемые компетенции		
	ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
	ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
	ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
	ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
	ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы дисциплины:

Объем образовательной нагрузки 40 часов, в том числе:

Самостоятельная учебная нагрузка 6 часов

Всего занятий 34 часов:

Теоретического обучения 14 часов;

Практические занятия 18 часов;

Консультации 2 часов;

Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной нагрузки	<i>40</i>
Самостоятельна учебная нагрузка	<i>6</i>
Всего занятий	<i>34</i>
Теоретического обучения	<i>14</i>
Лабораторные занятия	<i>0</i>
Практические занятия	<i>18</i>
Курсовая работа	<i>0</i>
Консультации	<i>2</i>
Практика	<i>0</i>
учебная практика	<i>0</i>
производственная практика	<i>0</i>
Промежуточная аттестация:	<i>1</i>
Консультации	<i>2</i>

2.2. Учебная работа

	1 курс 2 семестр	Всего часов
Объем образовательной нагрузки	<i>40</i>	<i>40</i>
Самостоятельна учебная нагрузка	<i>6</i>	<i>6</i>
Всего занятий	<i>34</i>	<i>34</i>
Теоретического обучения	<i>14</i>	<i>14</i>
Лабораторные занятия	<i>0</i>	<i>0</i>
Практические занятия	<i>18</i>	<i>18</i>
Курсовая работа	<i>0</i>	<i>0</i>
Консультации	<i>2</i>	<i>2</i>
Практика	<i>0</i>	<i>0</i>
учебная практика	<i>0</i>	<i>0</i>
производственная практика	<i>0</i>	<i>0</i>
Промежуточная аттестация:	<i>1</i>	<i>1</i>
дифференцированный зачет		
Консультации	<i>2</i>	
Экзамен	<i>0</i>	

2.3. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.08 ОХРАНА ТРУДА

Наименование разделов и тем	№ учебног о занятия	Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, консультации, самостоятельная работа обучающегося	Методические характеристики учебного занятия	Объем часов	№ дидактичес кой единицы	Формируе мые компетенц ии	Уровень освоения
Раздел 1. Законодательные положения по охране труда и производственной экологии				24			
Тема 1.1 Законодательные положения и организация охраны труда	Содержание учебного материала						
	1-2	Основные законодательные положения и организация охраны труда. Основные документы, регламентирующие охрану труда.	Тип занятия: занятие изучения нового материала Методы занятия: словесный с элементами самостоятельной работы Форма занятия: фронтальная	2	У1У2,У3, У4., 31,32,33,34	ОК 01	2
	3	Самостоятельная работа № 1 по теме: «Аттестация рабочих мест»	<i>Тип занятия:</i> занятие применения и совершенствования знаний. Методы занятия: практический Форма занятия: индивидуальная	1	У1У2,У3, У4., 31,32,33,34	ОК09	2
Тема 1.2 Рабочее время и время отдыха. Надзор и контроль за охраной труда.	4-5	Понятие рабочего времени и его регулирование Государственный надзор и общественный контроль за охраной труда. Ответственность за нарушения законодательных и иных нормативных актов по охране труда.	Тип занятия: занятие изучения нового материала Методы занятия: словесный с элементами самостоятельной работы Форма занятия: фронтальная	2	У1У2,У3, У4., 31,32,33,34	ОК01	2
	6	Самостоятельная работа № 2 по теме : «Надзор и контроль за охраной труда»	Тип занятия: занятие изучения нового материала Методы занятия: словесный с элементами самостоятельной работы Форма занятия: фронтальная	1			2
Тема 1.3 Производственная экология.	7-8	Экология производства. Экологическая безопасность.	Тип занятия: занятие изучения нового материала Методы занятия: словесный с элементами самостоятельной работы Форма занятия: фронтальная	2	У1У2,У3, У4., 31,32,33,34	ОК01	2
	9-10	Практическая работа № 1 «Составление должностной инструкции технолога»	Тип занятия: Занятие применения и совершенствования знаний Методы занятия: Практические	2	У1,У2,У3 31,32,33	ОК04	2

			Форма занятия: Индивидуальная				
	11-12	Практическая работа № 2 «Заполнение трудового договора»	Тип занятия: Занятие применения и совершенствования знаний Методы занятия: Практические Форма занятия: Индивидуальная	2	У1,У2,У3 31,32,33	ОК04	2
Тема 1.4 Производственный травматизм . .Профессиональные заболевания. Основы производственной санитарии и гигиены труда		Содержание учебного материала	Тип занятия: занятие изучения нового материала Методы занятия: словесный с элементами самостоятельной работы Форма занятия: фронтальная	2	У1У2,У3, У4., 31,32,33,3 4	ОК01	2
	13-14	Понятие производственного травматизма, его причины. Виды и характеристика вредных производственных факторов. Расследование и учёт несчастных случаев на производстве. Мероприятия по предупреждению травматизма. Профессиональные гигиенические условия и физиологические особенности труда. Гигиенические критерии оценки условий труда заболевания. Основные требования к производственному освещению. Выбор типа и системы производственного освещения. Санитарно-гигиенические требования к воздуху помещений и общие сведения о вентиляции. Шум и вибрация и их влияние на здоровье человека					
Тема 1.5 Самостоятельная работа по теме «Причины травматизма в общественном питании»	15	Самостоятельная работа №3 по теме: «Причины травматизма в общественном питании»	Тип занятия: Занятие применения и совершенствования знаний Методы занятия: Практические Форма занятия: Индивидуальная	1		ОК09	2
Тема 1.6 Самостоятельная работа по теме «Профзаболевания работников общественного питания»	16	Самостоятельная работа № 4 по теме:«Профзаболевания работников общественного питания»	Тип занятия: Занятие применения и совершенствования знаний Методы занятия: Практические Форма занятия: Индивидуальная	1		ОК09	2
	17-18	Практическая работа № 3 «Производственный травматизм и профессиональные заболевания». Заполнение схем «Причины производственного травматизма» и	Тип занятия: Занятие применения и совершенствования знаний Методы занятия: Практические Форма занятия: Индивидуальная	2	У1,У2,У3 31,32,33	ОК09	2

		«Меры по предупреждению производственного травматизма»					
Тема 1.7 Самостоятельная работа по теме «Производственный травматизм»	19	Самостоятельная работа № 5 по теме: «Производственный травматизм»	Тип занятия: Занятие применения и совершенствования знаний Методы занятия: Практические Форма занятия: Индивидуальная	<i>1</i>		ОК09	2
	20-21	Практическая работа № 4 «Освещенность производственных помещений» Влияние освещенности рабочего места на безопасность и производительность труда.	Тип занятия: Занятие применения и совершенствования знаний Методы занятия: Практические Форма занятия: Индивидуальная	2	У1,У2,У3 31,32,33	ОК04	2
Тема 1.8 Самостоятельная работа по теме «Зависимость производительности труда от уровня освещенности»	22	Самостоятельная работа № 6 по теме: «Зависимость производительности труда от уровня освещенности»	Тип занятия: Занятие применения и совершенствования знаний Методы занятия: Практические Форма занятия: Индивидуальная	<i>1</i>		ОК09	2
Тема 1.9 Практическая работа № 5 Вводный и первичный инструктаж на рабочем месте. Виды инструктажей.	23-24	Практическая работа № 5 «Вводный и первичный инструктаж на рабочем месте» Виды инструктажей. Изучение основных вопросов вводного и первичного инструктажа на рабочем месте, проведение инструктажа	Тип занятия: Занятие применения и совершенствования знаний Методы занятия: Практические Форма занятия: Индивидуальная	2	У1,У2,У3 31,32,33	ОК04	2
	25	Виды инструктажей по охране труда	Тип занятия: Занятие применения и совершенствования знаний Методы занятия: Практические Форма занятия: Индивидуальная	<i>1</i>	У1У2,У3, У4., 31,32,33,3 4	ОК01	2
Раздел 2 Производственная санитария				6			
Тема 2.1 Вредные производственные факторы и их классификация	Содержание учебного материала						
	26	Виды и характеристика вредных производственных факторов. Классификация опасных и вредных производственных факторов. Меры защиты от воздействия вредных производственных факторов	Тип занятия: занятие изучения нового материала Методы занятия: словесный с элементами самостоятельной работы Форма занятия: фронтальная	2	У1У2,У3, У4., 31,32,33,3 4	ОК01	2
	27	Основные вредные и опасные производственные факторы.	Тип занятия: Занятие применения и совершенствования знаний	<i>1</i>	У1У2,У3, У4.,	ОК01	2

			Методы занятия: Практические Форма занятия: Индивидуальная		31,32,33,34		
Тема 2.2 Основные способы защиты от негативных факторов	28-29	Практическая работа № 6 «Негативные производственные факторы» Заполнение таблицы «Вредные факторы на производстве»	Тип занятия: Занятие применения и совершенствования знаний Методы занятия: Практические Форма занятия: Индивидуальная	2	У1,У2,У3 31,32,33	ОК04	2
	30	Способы защиты от негативных факторов.	Тип занятия: Занятие применения и совершенствования знаний Методы занятия: Практические Форма занятия: Индивидуальная	1	У1У2,У3, У4., 31,32,33,34	ОК01	2
Раздел 3 Техника безопасности				10			
Тема 3.1 Устройство предприятий общественного питания и содержание помещений Требования производственной санитарии к проектированию и устройству предприятий общественного питания	31	Содержание учебного материала Устройство предприятий и содержание территории и помещений. Требования производственной санитарии к проектированию производственной санитарии к проектированию и устройству предприятий общественного питания	Тип занятия: занятие изучения нового материала Методы занятия: словесный с элементами самостоятельной работы Форма занятия: фронтальная	1	У1У2,У3, У4., 31,32,33,34	ОК01	2
Тема 3.2 Практическая работа № 7 Первая помощь при несчастных случаях» «	32-33	Практическая работа № 7 «Первая помощь при несчастных случаях» Оказание первой помощи при отравлениях, ожогах, механическом травмировании, при поражении электрическим током, при ранениях, кровотечении, переломах, обморожении и др.	Тип занятия: Занятие применения и совершенствования знаний Методы занятия: Практические Форма занятия: Индивидуальная	2	У1,У2,У3 31,32,33	ОК04	2
Тема 3.3 Практическая работа № 8	34-35	Практическая работа № 8 «Техника безопасности на	Тип занятия: Занятие применения и совершенствования знаний	2	У1,У2,У3 31,32,33	ОК04	2

«Техника безопасности на предприятиях общественного питания»		предприятиях общественного питания» Техника безопасности при эксплуатации технологического оборудования, холодильных установок.	Методы занятия: Практические Форма занятия: Индивидуальная				
Раздел 4 Пожарная безопасность							
Тема 4.1	Содержание учебного материала			5			
Организация пожарной охраны на предприятиях общественного питания.	36-37	Практическая работа №9 «Организация пожарной охраны. Пожароопасные свойства веществ и материалов. Классификация объектов по степени пожарной опасности Средства пожаротушения. Пожарная безопасность на территории предприятия общественного питания и в цехах»	Тип занятия: Занятие применения и совершенствования знаний Методы занятия: Практические Форма занятия: Индивидуальная	2	У1,У2,У3 31,32,33	ОК04	2
	38-39	Консультация		2			1
Дифференцированный зачет	40	Дифференцированный зачет	Тип занятия: контроль знаний Методы занятия: объяснительно-иллюстративный, репродуктивный. Форма работа по вариантам	1	У1-У5 31-34	ОК01	
		Всего:		40			

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Оборудование учебной аудитории/кабинета: доска учебная; рабочее место для преподавателя; рабочие места по количеству обучающихся; шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.;

Технические средства обучения: компьютер; средства аудиовизуализации; наглядные пособия (натуральные образцы, муляжи, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия).

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

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 заболеваний».

7. 8. 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.)

Основная литература:

1. П.И. Самойленко, Физика для профессий и спец. социально-экономического и гуманитарного профилей: учебник для образоват. Учреждений нач. и сред. проф. образования. - М., Издательский центр «Академия», 2018.

Дополнительная литература:

1. Фатыхов Д.Ф., Белехов А.Н. – «Охрана труда в торговле, общественном питании, пищевых производствах в малом бизнесе и быту» - Учебное пособие для нач. и сред. проф. образования – 4-ое изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2017г. – 224с.

2. Охрана труда в торговле. Практикум. Учебное пособие для студ. учреждений сред. проф. образования – 2-е изд.стер.– М.: Издательский центр «Академия», 2018.– 160с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>Уметь: -выявлять опасные и вредные производственные факторы соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими и 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>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 т.д.) <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> -письменных/ устных ответов, -тестирования. <p>Итоговый контроль</p>
<p>Знать: -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 производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);</p> <p>-порядок и периодичность инструктажей по охране труда и техники безопасности;</p> <p>-порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты</p>	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> - защита отчетов по практическим лабораторным занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы: презентаций, - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий процессе практических занятий <p>Промежуточная аттестация:</p> <ul style="list-style-type: none"> - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене /лабораторных