


ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«ДМИТРОВСКИЙ ТЕХНИКУМ»

ОДОБРЕНО
на заседании ПЦК
профессиональной подготовки

 /Л.Н. Касяненко
«_07_» апреля _____ 2021 г.

Протокол №_4

УТВЕРЖДАЮ
Зам. директора по УМ
/Н. Е. Горюшкин


«07» _____ апреля _____ 2021г

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.06 ОХРАНА ТРУДА

по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

г. Дмитров 2021 г.

Рабочая программа учебной дисциплины *ОП.06 Охрана труда* разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии *43.01.09 Повар, кондитер*, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1569 от 9 декабря 2016 года и зарегистрированного Министерством юстиции Российской Федерации 22 декабря 2016 года (регистрационный № 44898), с изменениями и дополнениями от 17 декабря 2020 года, с учетом запросов работодателей на дополнительные результаты освоения образовательной программы подготовки специалистов среднего звена, не предусмотренных ФГОС СПО.

Организация-разработчик:

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Московской области «Дмитровский техникум»

Разработчик:

С.А. Квитченко преподаватель первой категории Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Московской области «Дмитровский техникум»

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения рабочей программы

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

1.2. Место дисциплины в структуре примерной основной профессиональной образовательной программы: Общепрофессиональный цикл.

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Цель учебной дисциплины освоить следующие общие компетенции и профессиональные компетенции и личностные результаты:

Код ПК, ОК, ЛР	Умения	Знания
ОК 01-07,09, ОК 10 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 ЛР14,ЛР15,	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.	-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

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

Объем образовательной нагрузки обучающегося 43 часов;

Нагрузка во взаимодействии с преподавателем 33 часов

Самостоятельная работа обучающегося 2 часа.

Консультации 2 часа

Промежуточная аттестация экзамен

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	43
Самостоятельная работа	2
Объем образовательной программы	33
в том числе:	
теоретическое обучение	23
лабораторные занятия (если предусмотрено)	-
практические занятия (если предусмотрено)	10
Промежуточная аттестация проводится в форме экзамена	

--

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 и ЛР
1	2	3	4
Раздел 1. Нормативно-правовая база охраны труда		2	
Тема 1.1. Государственное регулирование в сфере охраны труда	Содержание учебного материала: Правовые основы охраны труда Основные понятия, термины и определения в сфере безопасности и охраны труда Государственная политика, управление и надзор за исполнением законодательства о труде, охране труда и промышленной безопасности		ОК 01-07,09, ОК 10 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 ЛР14,ЛР 15,
	Практические занятия:		
Тема 1.2 Организация работы по охране труда на предприятии	Содержание учебного материала: Функции и задачи управления охраной труда на предприятии Обучение работающих безопасными методами труда на производстве Специальная оценка условий труда		ОК 01-07,09, ОК 10 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 ЛР14,ЛР 15,
Раздел 2. Условия труда на предприятиях общественного питания		16	
Тема 2.1. Гигиеническая оценка условий труда	Содержание учебного материала: Определение и характеристика вредных веществ Классификация вредных веществ Комплекс мер коллективной защиты от вредных веществ Меры безопасности при хранении, отпуске и транспортировании токсических веществ		ОК 01-07,09, ОК 10 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 ЛР14,ЛР 15,
	Практические занятия:		
	Самостоятельная работа:		
	Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение		

	ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений		
Тема 2.2. Микроклимат и освещение на рабочих местах и меры его обеспечения	Содержание учебного материала:		ОК 01-07,09, ОК 10 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 ЛР14,ЛР 15,
	Микроклимат и его показатели Терморегуляция организма человека Особенности нормирования показателей микроклимата Меры обеспечения норм микроклимата Нормирование освещения: естественное и искусственное освещение		
Тема 2.3. Защита от производственного шума и вибрации	Содержание учебного материала:		ОК 01-07,09, ОК 10 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 ЛР14,ЛР 15,
	Воздействие шума и вибрации на человека Классификация и нормирование шума Определение требуемого уровня снижения шума Классификация и нормирование вибрации Меры коллективной виброакустической защиты		
	Практические занятия:		
Тема 2.4. Электромагнитные поля и меры защиты	Содержание учебного материала:		ОК 01-07,09, ОК 10 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 ЛР14,ЛР 15,
	Общие сведения об электромагнитных полях Нормирование электромагнитных полей Защита от инфракрасного излучения		
	Практические занятия:		
Тема 2.5 Производственный травматизм, профессиональная заболеваемость и средства индивидуальной защиты	Содержание учебного материала:		ОК 01-07,09, ОК 10 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 ЛР14,ЛР 15,
	Классификация опасных и вредных факторов и травм Причины возникновения, расследования и учёт несчастных случаев Причины возникновения, расследования и учёт профессиональных заболеваний Средства коллективной защиты от травм Профилактика профессиональных заболеваний Первая помощь при несчастных случаях		

	Средства индивидуальной защиты: классификация средств индивидуальной защиты, специальная одежда, обувь. Средства защиты: рук, органов дыхания, от шума и вибрации		
	Практические занятия:		
Раздел 3. Электробезопасность и пожарная безопасность		17	
Тема 3.1. Обеспечение электробезопасности	Содержание учебного материала:		ОК 01-07,09, ОК 10 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 ЛР14,ЛР 15,
	Действие эклектического тока на человека Факторы, влияющие на степень поражения электрическим током Анализ опасности поражения человека электрическим током Меры защиты от поражения электрическим током Средства индивидуальной защиты от электрического тока		
	Практические занятия		
	Самостоятельная работа:		
	Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений		
Тема 3.2. Пожарная безопасность и организация пожарной безопасности			ОК 01-07,09, ОК 10 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 ЛР14,ЛР 15,
	Содержание учебного материала:		
	Показатели пожаровзрывоопасности веществ и материалов Причины пожаров и взрывов Категории и классификация помещений, зданий, сооружений и технологических процессов по пожаровзрывоопасности Классификация строительных материалов и конструкций по возгораемости и огнестойкости Требование пожарной безопасности при проектировании и строительстве пищевых предприятий Организация пожарной охраны. Система предотвращения пожаров и взрывов. Система пожарной защиты. Средства и техника тушения пожаров		
	Практические занятия		
Тема 3.3.	Содержание учебного материала:		

Требования к безопасности к технологическому оборудованию и технологическом процессам	Требования безопасности к технологическому оборудованию Требования безопасности при ведении технологических процессов Меры безопасности при обслуживании установок, работающих под давлением Меры безопасности при эксплуатации газового хозяйства Меры безопасности при проведении работ внутри ёмкостей Меры безопасности при эксплуатации трубопроводов Требования безопасности к организации и проведению погрузочно-разгрузочных работ		ОК 01-07,09, ОК 10 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 ЛР14,ЛР 15,
	Практические занятия		
		Итого:	33
		Самостоятельная работа:	2
		Консультация+экзамен	8
		Всего:	43

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Образовательные технологии

Технологии обучения выбираются таким образом, чтобы учитывать индивидуальные коммуникационные и учебные способности обучающихся и способствовать их социальной и профессиональной адаптации. В образовательном процессе используются социально-активные и рефлексивные методы обучения, технологии социокультурной реабилитации с целью оказания помощи в установлении полноценных межличностных отношений с другими обучающимися, создании комфортного психологического климата в студенческой группе.

В качестве образовательных технологий, используемых при реализации различных видов учебной работы и дающих наиболее эффективные результаты освоения данной дисциплины, применяются:

- Лекционно-семинарская система - дает возможность сконцентрировать материал в блоки и преподнести его как единое целое, а контроль проводить по предварительной подготовке обучающихся.
- Информационно-коммуникационные технологии - дают возможность преподавателю визуализировать процесс усвоения учебного материала обучающимися, используя интеграцию в одном программном продукте разнообразных видов информации; предоставляют удобные возможности работы с материалом за счет нелинейной организации контента (выделения ключевых объектов и организации перекрестных ссылок между ними).
- Технология обучения в малых группах - предполагает организацию групп обучающихся, работающих совместно над решением какой-либо проблемы, служит прекрасной подготовкой к проектной деятельности обучающихся.
- Игровая технология - способствует развитию познавательных интересов, активизации деятельности учащихся, установлению коммуникативных связей.
- Технология проблемного обучения. Особенность проблемных методов состоит в том, что методы основаны на создании проблемных ситуаций, активной познавательной деятельности обучающихся, состоящих в поиске и решении сложных вопросов, требующих актуализации знаний, анализа.

Активные и интерактивные формы проведения занятий, используемые в учебном процессе

Семестр	Вид занятия*	Используемые активные и интерактивные формы проведения занятий	Разработанные учебно-методические материалы, обеспечивающие реализацию формы проведения занятий
3	Л	Круглый стол, проблемная лекция	Тематические презентации, электронные образовательные ресурсы, опорные конспекты лекций
	ПЗ, С	творческие задания; работа в малых группах;	Презентации, контекстные кейсы в электронном виде, практические задания, метод кейсов, деловая игра

*) Л-лекция, ПЗ – практические занятия, С – семинары

3.2. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

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

ОП.06 Охрана труда	Кабинет Охраны труда учебная Аудитория для проведения занятий всех видов, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации	Кабинет : - комплекты учебной мебели, - демонстрационное оборудование – проектор и экран, - учебно-наглядные пособия, - доска, - трибуна, - микрофон,	Microsoft Windows , MicrosoftOffice, GoogleChrome , Kaspersky Endpoint Security
	Библиотека, читальный зал (специализированный кабинет) с выходом в сеть Интернет .	Аудитория : - комплекты учебной мебели; -компьютерная техника с подключением к сети «Интернет», доступом в электронную информационно-образовательную среду и электронно-библиотечную систему.	Microsoft Windows , MicrosoftOffice, GoogleChrome , Kaspersky Endpoint Security
	Помещения для самостоятельной работы и курсового проектирования. ,	Кабинет : - комплекты учебной мебели; -компьютерная техника с подключением к сети «Интернет» и доступом в электронную информационно-образовательную среду.	Microsoft Windows , MicrosoftOffice, GoogleChrome , KasperskyEndpointSecurity. Информационно-справочная система «Консультант – плюс»
		Аудитория : - комплекты учебной мебели; - компьютерная техника с	Microsoft Windows , MicrosoftOffice, GoogleChrome , Kaspersky Endpoint Security

		подключением к сети «Интернет», доступом в электронную информационно-образовательную среду и электронно-библиотечную систему.	
--	--	---	--

3.3 Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Бурашников Ю.М. : учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования /Ю.М. Бурашников, А.С. Максимов.. – 3-е изд., испр. и доп. – М. : Издательский центр «Академия», 2020. – 288 с
2. Груманова Л.В. Охрана труда и техника безопасности в сфере компьютерных технологий: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/Л.В. Груманова, В.О. Писарева.- 4-е изд, стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 160 с
3. Калинина В.М. Охрана труда в организациях питания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/В.М. Калинина.- 3-е изд, стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2020. – 320 с

Интернет-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. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ]. – Режим доступа: <http://ivo.garant.ru/#/document/12117866/paragraph/62909/highlight/О%20качестве%20и%20безопасности%20пищевых%20продуктов:1>
4. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].- Режим доступа: <http://ivo.garant.ru/#/document/166149/paragraph/4/highlight/ПРАВИТЕЛЬСТВО%20РОССИЙСКОЙ%20ФЕДЕРАЦИИ%20ПОСТАНОВЛЕНИЕ%20от%2015%20августа%201997%20г.%20N%201036%20ОБ%20УТВЕРЖДЕНИИ%20ПРАВИЛ%20ОКАЗАНИЯ%20УСЛУГ%20ОБЩЕСТВЕННОГО%20ПИТАНИЯ:3>
5. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа: <http://ivo.garant.ru/#/document/12125153/paragraph/57006/highlight/3.%20Сан%20ПиН%202.3.6.%201079-01:7>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p>Знание:</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. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, 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 в форме дифференцированного зачета в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> -тестирования. <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; -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; 	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <ul style="list-style-type: none"> -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательность действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д. 	<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 в процессе практических занятий <p>Промежуточная аттестация:</p> <ul style="list-style-type: none"> - оценка выполнения практических заданий на зачете

<p>-вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда</p>		
---	--	--