

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«МАРКСОВСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.06 ОХРАНА ТРУДА**

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих
для профессии 43.01.09 Повар, кондитер

г. Маркс, 2020г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАПОУ СО «МПК»
Требнева Е.В./
августа 2020 г.



Рабочая программа учебной дисциплины ОП.06 Охрана труда разработана в соответствии с требованиями ФГОС СПО по профессии, 43.01.09 Повар, кондитер утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 09.12.2016 года № 1569.

РАССМОТРЕНО на заседании цикловой методической комиссии сферы общественного питания

Протокол №01, дата «28» августа 2020 г.
Председатель Горбатова Г.В.

СОГЛАСОВАНО Методическим советом колледжа

Протокол №01, дата «28» августа 2020 г.
Председатель Гостева И.Ю.

Составитель: С.А. Федотов, преподаватель - организатор ОБЖ ГАПОУ СО «Марковский политехнический колледж»

Рецензенты:

Внутренний Н.А. Курилова, к.э.н., преподаватель ГАПОУ СО «Марковский политехнический колледж»

Внешний Е.В. Обручева, к.э.н., учитель истории и обществознания МОУ СОШ № 1 г. Маркс

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП. 06 Охрана труда

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 09 декабря 2016г. №1569

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

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 1-7, 9,10	-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

1.3. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Максимальной учебной нагрузки студента - **62** часов, в том числе:

обязательная аудиторная нагрузка обучающегося – 60 часов, в том числе:

практические занятия – 28 часов;

Самостоятельной (внеаудиторной) работы студента – 2 часа.

Промежуточная аттестация в форме итогового контроля - зачет (с оценкой).

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Количество часов
Обязательная учебная нагрузка (всего)	62
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	60
в том числе:	
Практические занятия	28
Самостоятельная (внеаудиторная) работа студента	2
Промежуточная аттестация в форме зачет (с оценкой)	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП. 06 Охрана труда

Наименование разделов и тем		Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	
1		2	3	
Введение	Содержание учебного материала		2	2
	1	Основные понятия в области охраны труда. Предмет, цели и задачи дисциплины. Межпредметные связи с другими дисциплинами. Роль знаний по охране труда в профессиональной деятельности. Состояние охраны труда в отрасли		
Раздел 1 Нормативно - правовая база охраны труда			22	
Тема 1.1 Законодательство в области охраны труда	Содержание учебного материала			
	2	Нормативно-правовая база охраны труда: понятие, назначение. Федеральные законы в области охраны труда: Конституция Российской Федерации, «Об основах охраны труда в Российской Федерации», Трудовой кодекс Российской Федерации (гл. 33-36). Основные нормы, регламентирующие этими законами, сферами их применения	2	2
	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).	2	2
	4	Практическое занятие № 1 Оформление нормативно-технических документов, в соответствии действующими Федеральными Законами в области охраны труда	2	2
	5	Практическое занятие № 2 Права и обязанности работника и работодателя в области охраны труда	2	2
	6	Практическое занятие № 3 Порядок и периодичность обучения и проверки знаний по охране труда	2	2
Тема 1.2 Обеспечение охраны труда	Содержание учебного материала			
	7	Обеспечение охраны труда: понятие, назначение. Государственное управление охраной труда	2	2
	8	Практическое занятие № 4 Методы и средства обеспечения электробезопасности.	2	2
	9	Практическое занятие № 5 Способы и средства тушения пожаров, меры их предупреждения	2	2
	10	Практическое занятие № 6 Исследование метеорологических характеристик помещений, проверка их соответствия установленным нормам.		

Тема 1.3. Организация охраны труда в предприятиях	Содержание учебного материала		2	2
	11	Служба охраны труда на предприятии: назначение, основные задачи, права, функциональные обязанности. Основание для заключения договоров со специалистами или организациями, оказывающими услугу по охране труда. Комитеты (комиссии) по охране труда: состав, назначение		
Раздел 2 Условия труда на предприятиях общественного питания			12	
Тема 2.1 Основы понятия условия труда. Опасные и вредные производственные факторы	Содержание учебного материала		2	2
	12	Основные понятия: условия труда, их виды. Санитарные нормы условий труда. Мероприятия по поддержанию установленных норм. 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		
	13	Практическое занятие № 7 Исследование метеорологических характеристик помещений, проверка их соответствия установленным нормам	2	2
Тема 2.2 Производственный травматизм и профессиональные заболевания	Содержание учебного материала		2	2
	14	Производственный травматизм и профессиональные заболевания: понятия, причины и их анализ. Травмоопасные производственные факторы в предприятиях общественного питания. 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		
	15	Практическое занятие № 8 Первая помощь при механических травмах (переломах, вывихах, ушибах и д.т.).		
	16	Практическое занятие № 9 Анализ причин производственного травматизма на предприятии.	2	2
	17	Практическое занятие № 10 Определение коэффициентов травматизма: общего, частоты, тяжести, оформление актов.		
	18	Практическое занятие № 11 Основные сведения о гигиене и санитарии труда. Личная гигиена работников предприятия общественного питания.		
	19	Практическое занятие № 12 Расследование, оформление и учет несчастных случаев на производстве	2	2

Раздел 3 Электробезопасность и пожарная безопасность		24	
Тема 3.1 Электробезопасность	Содержание учебного материала		
	20	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 2
Тема 3.2 Пожарная безопасность	Содержание учебного материала		
	21	Пожарная безопасность: понятие, последствия ее несоблюдения. Организация пожарной охраны в предприятиях.	2 2
	22	Обязанности и ответственность должностных лиц за обеспечением пожарной безопасности в предприятиях.	2 2
	23	Государственная служба пожарной безопасности: назначение, структура, область компетенции	2 2
	24	Противопожарный инструктаж: понятие, назначение, виды, порядок, сроки проведения и документальное оформление.	2 2
	25	Действия администрации и работников предприятия при возникновении пожаров.	2 2
	26	Эвакуация людей из помещений, охваченных пожарами.	2 2
	27	Практическое занятие №13 Составление плана эвакуации людей при пожаре в предприятии общественного питания	2 2
	28	Практическое занятие № 14 Изучение устройства и овладения приемами эксплуатации средств тушения пожаров, пожарной сигнализации и связи.	2 2
Тема 3.3 Требования Безопасности к производственному оборудованию	Содержание учебного материала		
	29	Нормативная база: стандарты ССБТ, правила и инструкции по технике безопасности	2 2
	30	Специальные требования безопасности при эксплуатации различных типов торгово-технологического оборудования: механического, торгового, измерительного, холодильного, подъемно-транспортного и др.	2 2
	Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных документов; составление плана мероприятий по обеспечению пожарной безопасности в производственных цехах предприятий общественного питания		2 3
	Промежуточная аттестация в форме зачет (с оценкой)		2
	ИТОГО		62

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Для реализации учебной дисциплины имеется учебный кабинет «Безопасности жизнедеятельности и охраны труда».

Оборудование учебного кабинета:

Компьютер, компас, противогазы, респираторы, общевойсковой защитный комплект, средства для оказания первой медицинской помощи. Телевизор, наглядные пособия (плакаты, муляжи, мультимедийные пособия), DVD-плеер, мультимедийный проектор, экран, стрелковый тир ТС1.00.000 ТУ 89-146-82.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень используемых 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. 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.)

Основные источники

для преподавателя:

1. Арустамов Э.А. Охрана труда в торговле: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования – 2-е изд.стер.– М.: Издательский центр «Академия», 2016.– 160с.

для студентов:

1. Бурашников Ю.М., Максимов А.С. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле: учебное пособие– 8-е изд.стер. – М. Издательский центр «Академия», 2016.–320с.

4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.06 ОХРАНА ТРУДА

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
Знания: -системы управления охраной труда в организации; -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 инструктирования подчиненных работников (персонала); -порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты.	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов	Текущий контроль при проведении: -письменного, устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы Промежуточная аттестация -тестирование. Итоговый контроль в форме зачета (с оценкой)
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,	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	Текущий контроль при проведении: -письменного, устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы Промежуточная аттестация -тестирование. Итоговый контроль в форме зачета (с оценкой)

в т. ч. 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.	и т.д. -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д. Правильное выполнение заданий в полном объеме	
--	---	--