

Министерство образования Красноярского края
Краевое государственное бюджетное
профессиональное образовательное учреждение
«Канский техникум отраслевых технологий и сельского хозяйства»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.06 Охрана труда

по профессии

43.01.09 Повар, кондитер

Канск, 2021 г.

РАССМОТРЕНА
Методической комиссией
Общепрофессиональных дисциплин
Протокол № 5 от « 15 » 06 2021г.

 Н.В. Сивонина
подпись

Разработана на основе федерального
государственного образовательного
стандарта по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

СОГЛАСОВАНА
И.о.зам. директора по учебной работе
 О.А.Рейнгардт
«15» 06 2021г.

РАЗРАБОТАНА Л.И.Чубыкиной

СОДЕРЖАНИЕ

1.Паспорт рабочей программы	3-5
2. Структура и содержание программы учебной дисциплины	7-11
3.Условия реализации программы учебной дисциплины	
4.Контроль и оценка результатов освоения программы учебной дисциплины	12-18

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

ОП 06. ОХРАНА ТРУДА

1.1. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина относится к общепрофессиональному циклу, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в профессию, с дисциплинами общепрофессионального цикла: ОП 03. Техническое оснащение и организация рабочего места, ОП.08 Безопасность жизнедеятельности.

Предшествующие дисциплины и МДК	Сопутствующие дисциплины и МДК	Последующие дисциплины и МДК
	ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены ОП02. Основы товароведения продовольственных товаров ОП 03. Техническое оснащение и организация рабочего места.	ОП02. Основы товароведения продовольственных товаров ОП03. Техническое оснащение и организация рабочего места. МДК01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов МДК01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов

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 ОК1-7, 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	-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);

	техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ; -вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда.	-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
Объём образовательной программы	36
<i>Самостоятельная учебная работа</i>	-
Учебная нагрузка обучающихся во взаимодействии с преподавателем, в том числе:	36
теоретическое обучение	20
лабораторные и практические занятия	16
Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета зачёта	

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
1	2	3	4
Введение	Содержание учебного материала 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. Составление охраны труда в отрасли	1	ОК 1-7, ОК 9,10
Раздел 1	Нормативно - правовая база охраны труда	5	
Тема 1.1	Содержание учебного материала	2	ОК 1-7, ОК 9,10
Законодательство в области охраны труда	1. Нормативно-правовая база охраны труда: понятие, назначение. Федеральные законы в области охраны труда 2. Основные направления государственной политики в области охраны труда. Полномочия органов государственной власти России и субъектов РФ, а также местного самоуправления в области охраны труда. 3. Система стандартов по технике безопасности: назначение, объекты.		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 1.2	Содержание учебного материала	2	ОК 1-7, ОК 9,10
Обеспечение охраны труда	1. Обеспечение охраны труда: понятие, назначение. Государственное управление охраной труда. Государственный надзор и контроль за соблюдением законодательства об охране труда. 2. Административный, общественный, личный контроль за охраной труда. Права и обязанности профсоюзов по вопросам охраны труда. Правовые акты, регулирующие взаимные обязательства сторон по условиям и охране труда. Ответственность за нарушение требований охраны труда.		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 1.3.	Содержание учебного материала	3	ОК 1-7, ОК 9,10
Организация охраны труда в организациях, на предприятиях	1. Служба охраны труда на предприятии: назначение, основные задачи, права, функциональные обязанности. Основание для заключения договоров со специалистами или организациями, оказывающими услуги по охране труда. Комитеты (комиссии) по охране труда: состав, назначение 2. Обязанности работодателя по обеспечению безопасных условий и охраны труда. Соответствие производственных процессов и продукции требованиям		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

	охраны труда. Обязанности работника по соблюдению норм и правил по охране труда. Санитарно-бытовые и лечебно-профилактическое обслуживание работников. Обеспечение прав работников на охрану труда. Дополнительные гарантии по охране труда отдельных категорий работников			
Раздел 2 Тема 2.1 Основы понятия условия труда. Опасные и вредные производственные факторы	3. Обеспечение и профессиональная подготовка в области охраны труда. Инструкции по охране и технике безопасности, характеристика, оформление документации.			ОК 1-7, ОК 9,10 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
	Тематика лабораторных и практических занятий			
	Практические занятия	2		
	1. Изучение инструкций по охране труда для кондитера на предприятиях общественного питания.			
	Условия труда на предприятиях общественного питания	6		
	Содержание учебного материала	3		
	1. Основные понятия: условия труда, их виды. Основные метеорологические параметры и их влияние на организм человека. Санитарные нормы условий труда. Мероприятия по поддержанию установленных норм			
	2. Вредные производственные факторы: понятие, классификация. Краткая характеристика вредных производственных факторов на предприятиях общественного питания, их воздействие на человека			
	3. Допустимые параметры опасных и вредных производственных факторов, свойственных производственным процессам в общественном питании. Понятие о ПДК вредных факторов. Способы и средства защиты от вредных производственных факторов			
	Тематика лабораторных и практических занятий			
Тема 2.2 Производственный травматизм и профессиональные заболевания	Практические занятия	2		ОК 1-7, ОК 9,10
	1 Изучение санитарных норм предприятия общественного питания			
	Содержание учебного материала			
	1. Производственный травматизм и профессиональные заболевания: понятия, причины и их анализ. Травмоопасные производственные факторы в предприятиях общественного питания. Изучение травматизма: методы, документальное оформление, отчетность. Основные мероприятия по предупреждению травматизма и профессиональных заболеваний			
	2. Несчастный случай: понятие, классификация. Порядок расследования, оформления и учета несчастных случаев в организациях.	3		

	3. . Порядок возмещения работодателями вреда, причиненного здоровью работников в связи с несчастными случаями. Доврачебная помощь пострадавшим от несчастного случая.			
	Тематика лабораторных и практических занятий			
	Практические занятия			4
	1.Оказание первой доврачебной помощи пострадавшим от несчастных случаев. 2. Расследование несчастного случая на производстве. Заполнение акта Н-1			
Раздел 3 Тема 3.1 Электробезопасность	Электробезопасность и пожарная безопасность			8
	Содержание учебного материала			2
	1. Электробезопасность: понятие, последствия поражения человека электрическим током. Условия возникновения электротравм, их классификация. Факторы, влияющие на тяжесть электротравм.			
	3. Защита от поражения электрическим током. Индивидуальные средства защиты от поражения электрическим током, их виды, назначение, сроки проверки, правила эксплуатации и хранения.			
	Тематика лабораторных и практических занятий			
	Практические занятия			2
Тема 3.2 Пожарная безопасность	1. Оказание первой помощи при поражении электрическим током.			
	Содержание учебного материала			3
	1. Пожарная безопасность: понятие, последствия ее несоблюдения. Государственная служба пожарной безопасности. Правовая база: ФЗ «О пожарной безопасности», стандарты ССБТ, правила и инструкции по пожарной безопасности. Организация пожарной безопасности на предприятиях общественного питания.			
	2. Противопожарный инструктаж: понятие, назначение, виды, порядок, сроки проведения и документальное оформление.. Действия администрации и работников предприятия при возникновении пожаров. Основные причины возникновения пожаров в предприятиях, способы предупреждения и тушения пожаров.			
	3. Пожарный инвентарь. Огнетушители: назначение, типы, устройство, принцип действия, правила хранения и применения Средства пожарной сигнализации и связь, их типы, назначение5. Организация эвакуации людей при пожаре на предприятии общественного питания			
	Тематика лабораторных и практических занятий			

ОК 1-7, ОК
9,10
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

ОК 1-7, ОК
9,10
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 3.3 Требования безопасности производственному оборудованию	Практические занятия		4	ОК 1-7, ОК 9,10 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. Порядок применения первичных средств пожаротушения. 2. Составление плана эвакуации людей при пожаре.			
	Содержание учебного материала		1	
	1.Нормативная база: стандарты ССБТ, правила и инструкции по технике безопасности. Общие требования безопасности, предъявляемые к торгово-технологическому оборудованию. Опасные зоны технологического оборудования			
	Тематика лабораторных и практических занятий			
	Практические занятия		2	
	1.Составление инструкции по технике безопасности на рабочем месте при эксплуатации технологического оборудования			
Всего:			36	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация рабочей программы учебной дисциплины требует наличия: учебного кабинета «Охрана труда».

Оборудование учебного кабинета:

- учебная доска, рабочее место преподавателя, столы и стулья (по числу обучающихся), шкафы для хранения плакатов, учебных пособий и учебников, наглядных пособий (образцы индивидуальных средств защиты, средств пожаротушения и электробезопасности, DVD фильмы), раздаточного дидактического материала.

Технические средства обучения:

- интерактивная доска, компьютер, мультимедийный проектор

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

3.2.1. Печатные издания

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. 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.)
- 3.2.2. Электронные издания (электронные ресурсы)
 1. Информационный портал «Охрана труда в России [Электронный ресурс] /Режим доступа: <http://www.ohranatruda.ru>
 3. Официальный сайт Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии Росстандарт [Электронный ресурс] /Режим доступа: <http://www.gost.ru>

Основная литература:

1. Калинина В.М. Охрана труда в организациях питания : учебник для студ. Учреждений сред. Проф. образования / В.М. Калинина.- М.: Издательский центр «Академия», 2017.-320с.
2. Карнаух Н.Н. Охрана труда; учебник для СПО / Н.Н. Карнаух,-М.: Издательство Юрайт, 2017.-380с.

Основная литература:

3.3. Организация образовательного процесса

Реализация программы дисциплины предусматривает выполнение обучающимися заданий для практических занятий, самостоятельной подготовки к занятиям с использованием персонального компьютера с лицензионным программным обеспечением и с подключением к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет».

Реализация программы дисциплины обеспечивается доступом каждого обучающегося к библиотечным фондам, укомплектованным печатными изданиями и (или) электронными изданиями по каждой дисциплине общепрофессионального цикла и по каждому профессиональному модулю профессионального цикла из расчета одно печатное издание и (или) электронное издание по каждой дисциплине, модулю на одного обучающегося. Библиотечный фонд должен быть укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы, вышедшими за последние 5 лет.

В случае наличия электронной информационно-образовательной среды допускается замена печатного библиотечного фонда предоставлением права одновременного доступа не менее 25% обучающихся к электронно-библиотечной системе (электронной библиотеке).

Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья и инвалиды должны быть обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами, адаптированными к ограничениям их здоровья.

Текущий контроль знаний и умений можно осуществляется в форме различных видов опросов на занятиях и во время инструктажа перед

практическими занятиями, контрольных работ, различных форм тестового контроля и др. Текущий контроль освоенных умений осуществляется в виде экспертной оценки результатов выполнения практических занятий

Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в рамках освоения общепрофессионального цикла в соответствии с разработанными образовательной организацией фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижение запланированных по отдельным дисциплинам результатов обучения. Завершается освоение программы в рамках промежуточной аттестации дифференцированным зачётом, включающем как оценку теоретических знаний, так и практических умений.

При реализации программы дисциплины могут проводиться консультации для обучающихся. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются образовательной организацией.

При реализации образовательной программы образовательная организация вправе применять электронное обучение и дистанционные образовательные технологии.

3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация образовательной программы обеспечивается руководящими и педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско- правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью реализуемой образовательной программы (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональных стандартах «Повар», «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования».

Педагогические работники получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения аудиторных занятий,

практических работ, тестирования, выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
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	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	Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки выполнения индивидуального задания Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в виде: устных ответов.
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 помощника повара (кондитера), инструктировать их по вопросам	правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям -адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий. -точность оценки -соответствие требованиям инструкций, регламентов, знание специфики	Текущий контроль: - защита отчетов по практическим занятиям; - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий - экспертная оценка демонстрируемых умений

техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ; -вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда	выполняемых работ -рациональность, оптимальность выбора способов действий	- экспертная оценка навыков и демонстрируемых действий в процессе практических занятий Промежуточная аттестация: - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете
--	---	--

**Перечень вопросов для подготовки к дифференцированному зачету
по дисциплине**

1. Требования безопасности перед началом работы повара, кондитера..
2. Сколько часов составляет нормальная продолжительность рабочего времени работника?
3. Разрешено законодательством РФ привлекать несовершеннолетних к работе в праздничные и выходные дни?
4. Сколько дней составляет ежегодный отпуск у несовершеннолетних?
5. Дайте определение термину вредный производственный фактор.
6. Дайте определение термину опасный производственный фактор.
7. Место, где работник выполняет свои трудовые обязанности?
8. Для кого назначается сокращенная продолжительность рабочего времени?
9. Что такое время отдыха?
10. Какие существуют виды ответственности работников за нарушения техники безопасности?
11. Что включает понятие «несчастный случай на производстве»?
12. Каков порядок расследования несчастных случаев на предприятии?
13. Какие существуют индивидуальные средства защиты для работников предприятий общественного питания?
14. Назовите основные производственные вредности.
15. Каковы основные способы снижения вибраций и шума в производственных помещениях?
16. Что понимают под профессиональными заболеваниями? Назовите их.
17. Назовите виды инструктажей.
18. Что такое электробезопасность?
19. Назовите меры защиты от электрического тока.

20. Назовите основные причины пожаров.
21. Дайте характеристику вводного инструктажа.
22. Дайте характеристику первичного инструктажа.
23. Обязанности работников по выполнению требований охраны труда.
24. Требования безопасности в аварийных ситуациях.
25. Перечислите сигнальные цвета и знаки безопасности.
26. Как должна храниться спецодежда и другие средства защиты?
27. Как необходимо оказывать первую помощь при поражениях электрическим током?
28. Первая помощь при ушибах, вывихах и растяжениях?
29. Первая помощь при ожогах и отравлениях?
30. Акт Н-1. Его значение для пострадавшего?
31. Какие несчастные случаи, происшедшие на предприятии, расследуются и подлежат учёту?
32. В чем состоит основная цель сертификации работ по охране труда?
33. Перечислите основные коллективные средства защиты работающих.
34. По каким признакам классифицируются загрязнители воздушной среды помещений?
35. Какие вещества относятся к вредным и токсичным?
36. Каковы основные условия поражения человека в электроустановках?
37. Укажите источники электромагнитных полей и их влияние на организм человека.
38. Источники вибрации и средства защиты от вибрации на производстве.
39. Укажите опасные условия воздействия на человека токсичных продуктов горения.
40. Мероприятия по обеспечению взрывобезопасности технологических процессов производства.