

Бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Омской области "Павлоградский техникум
сельскохозяйственных и перерабатывающих технологий"

СОГЛАСОВАНО:

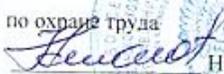
Заместитель Главы

Начальник управления сельского хозяйства

Павлоградского муниципального района

Председатель районной комиссии

по охране труда

 Н.А. Шкловчик

" 18 " 08 20 19 г.



УТВЕРЖАЮ:

Директор БПОУ ПТСиПТ

В.В. Гершенко

" 18 " 08 20 19 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.08. Охрана труда

Павлоградка 20 19 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по программам подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее – ФГОС СПО) по профессии 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Организация-разработчик: бюджетное профессиональное образовательное учреждение Омской области "Павлоградский техникум сельскохозяйственных и перерабатывающих технологий" далее (БПОУ ПТСиПТ)

Разработчики:

1. Л.И. Богомолова - заместитель директора БПОУ ПТСиПТ
2. Н.А. Шагин – старший мастер БПОУ ПТСиПТ
3. Т.Н. Сагнаев – преподаватель первой квалификационной категории БПОУ ПТСиПТ
4. В.Г. Богомолов – преподаватель-организатор ОБЖ БПОУ ПТСиПТ
5. Л.А.Зарипова- ООО «Прованс»

РАССМОТРЕНА И РЕКОМЕНДОВАНА К УТВЕРЖДЕНИЮ

на заседании методической комиссии:

Протокол № 1 от «23» 08 2019 г.

Председатель МК: 

Н.А.Берковская

СОДЕРЖАНИЕ

| | |
|---|-----------|
| 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | стр. 3 |
| 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 5 |
| 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 9 |
| 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 11 |

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОХРАНА ТРУДА

1.1 Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальностям СПО:

19.02.10 Технология продукции общественного питания.

входящей в состав укрупненной группы профессий:

19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке.

1.2 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина является общепрофессиональной и входит в цикл общепрофессиональных дисциплин.

1.3 Учебная дисциплина имеет междисциплинарные связи со следующими дисциплинами:

ЕН.02. Экологические основы природопользования

ОП.11. Правовые основы профессиональной деятельности.

ОП.13. Безопасность жизнедеятельности.

1.4 Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

Базовая часть

В результате освоения дисциплины студент должен уметь:

| Код | Наименование результата обучения |
|------|---|
| У 1. | выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности; |
| У 2. | использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности; |
| У 3. | участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в том числе оценивать условия труда и уровень травмобезопасности; |
| У 4. | проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ; |
| У 5. | разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда; |
| У 6. | вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда; |
| У 7. | вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения; |

В результате освоения дисциплины студент должен **знать:**

| Код | Наименование результата обучения |
|------------|--|
| 3 1. | системы управления охраной труда в организации; |
| 3 2. | <u>законы</u> и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования по охране труда, распространяющиеся на деятельность организации; |
| 3 3. | обязанности работников в области охраны труда; |
| 3 4. | фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда; |
| 3 5. | возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом); |
| 3 6. | порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала); |
| 3 7. | порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты |

Вариативная часть не предусмотрена

| Код | Наименование результата обучения |
|------------|---|
| 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. |
| 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 сложных холодных десертов. |
| ПК 5.2. | Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов. |
| ПК 6.1. | Планировать основные показатели производства продукции общественного питания. |
| ПК 6.2. | Организовывать закупку и контролировать движение продуктов, товаров и расходных материалов на производстве. |
| ПК 6.3. | Разрабатывать различные виды меню и рецептуры кулинарной продукции и десертов для различных категорий потребителей. |
| ПК 6.4. | Организовывать производство продукции питания для коллективов на производстве. |
| ПК 6.5. | Организовывать производство продукции питания в ресторане. |

В процессе освоения дисциплины у студентов **формируются общие компетенции (ОК):**

| Код | Наименование результата обучения |
|------------|--|
| 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. |

1.5 Количество часов на освоение программы дисциплины по очной форме обучения:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 48 часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 32 часа;
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), в том числе: | 32 |
| практические занятия | 9 |
| контрольные работы | 2 |
| Самостоятельная работа обучающегося (всего), в том числе: | 16 |
| - выполнение домашнего задания по учебнику и (или) конспекту; - самостоятельная работа с учебником с целью составления конспекта; - работа с конспектом и другими источниками информации с целью подготовки к практическим занятиям; - самостоятельная работа с учебником и конспектом для подготовки к контрольной работе; - самостоятельный поиск информации в Интернете для подготовки сообщений, докладов и рефератов. | |
| Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета | 2 |

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины Охрана труда

| Наименование разделов и тем | Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся | Объем часов | Уровень усвоения |
|---|--|--------------|------------------|
| 1 | 2 | 3 | |
| Раздел 1. Законодательные положения по охране труда | | 9/6/3 | |
| (1,2)Тема 1.1.Основные понятия и правовая основа охраны труда | Содержание учебного материала | | |
| | Основные принципы правового регулирования трудовых отношений, основные термины и определения, понятие рабочего времени, режим рабочего времени, особенности регулирования труда отдельных категорий работников, дисциплина труда и трудовой распорядок, надзор и контроль за соблюдением трудового законодательства. | 2 | 2 |
| | Самостоятельная работа Изучение особенностей регулирования труда работников в возрасте до 18 лет | 1 | |
| (3,4)Тема 1.2. Производственный травматизм и профессиональные заболевания | Содержание учебного материала | | |
| | Классификация опасных и вредных производственных факторов и причин травматизма, методы изучения причин производственного травматизма и профессиональных заболеваний, несчастный случай на производстве, расследование несчастных случаев, первоочередные меры, применяемые в связи с несчастным случаем, порядок расследования несчастного случая, возмещение вреда, обязательное социальное страхование от несчастных | 2 | 2 |

| | | | |
|---|--|--------------|---|
| | случаев. Порядок оформления акта о несчастном случае. | | |
| | Самостоятельная работа Составление таблицы «Работоспособность и ее динамика» | 1 | |
| (5,6)Тема 1.3. Трудовой, коллективный договор. | Содержание учебного материала | | |
| | Понятие и структура трудового договора. Понятие и структура коллективного договора. Рабочее время. Продолжительность рабочего времени разных категорий работников. Сверхурочная работа. Практическая работа № 1: Составление Трудового договора | 1 1 | 2 |
| | Самостоятельная работа Реферат на тему: «Общественный контроль за соблюдением законных прав и интересов работников». | 1 | |
| Раздел 2. Основы безопасности в пищевой промышленности | | 9/6/3 | |
| (7,8)Тема 2.1. Требования безопасности к технологическому оборудованию. | Содержание учебного материала | | |
| | Требования безопасности к конструкции оборудования. Требования безопасности к размещению оборудования и площадок для его обслуживания. Требования безопасности к органам управления и пультам управления. Требования безопасности при ведении технологических процессов. | 2 | 1 |

| | | | |
|--|--|--------------|---|
| | Самостоятельная работа Оформление наряда-допуска для работы внутри емкости | 1 | |
| (9,10)Тема 2.2.Особенности требований безопасности в пищевой промышленности. | Содержание учебного материала | 2 | 2 |
| | Идентификация опасных и вредных производственных факторов в технологических процессах предприятий пищевой промышленности. Хлебопекарные, макаронные и кондитерские предприятия. Масложировые предприятия. Предприятия общественного питания. Сахарное производство. | | |
| | Самостоятельная работа Требования безопасности в учебных заведениях. | 1 | |
| (11,12)Тема 2.3 Требования безопасности при эксплуатации холодильных установок, герметичных систем работающих под давлением. | Содержание учебного материала | 1 | 2 |
| | Классификация холодильных машин и установок. Холодильные компрессорные установки. Абсорбционные холодильные машины. Льдогенераторы. Оборудование для охлаждения жидкостей, фризеры. Меры безопасности при эксплуатации холодильных установок. Контрольно-измерительные приборы и предохранительные устройства. Регистрация и техническое освидетельствование оборудования работающего под избыточным давлением. Практическая работа № 2: Аттестация и допуск к работе. | | |
| | Самостоятельная работа Индивидуальные средства защиты. | 1 | |
| Раздел 3. Пожарная безопасность | | 6/4/2 | |
| (13,14) Тема 3.1. Горение и | Содержание учебного материала | | |

| | | | |
|--|--|--------------|---|
| <i>противопожарные свойства веществ.</i> | Основные понятия, классификация объектов по взрывопожароопасности, пожарная безопасность объекта, предотвращение пожаров, способы тушения, противопожарные средства: вода, пена, углекислота. Практическая работа № 3: Исследование причин возникновения пожара в ОУ и мер по его предотвращению. | 1 | 2 |
| | Самостоятельная работа Составление глоссария по основным понятиям. | 1 | |
| <i>(15,16) Тема 3.2. . Средства тушения пожаров и пожарная сигнализация.</i> | Содержание учебного материала | | |
| | Пожарная безопасность на территории предприятия. Пожарная безопасность при выполнении работ. Противопожарное водоснабжение. Ручные огнетушители. Пожарная сигнализация. Действия в случае пожара. Практическая работа № 4: Классификация производств и помещений по взрыво и пожароопасности. | 1 | 2 |
| | Самостоятельная работа Подготовка презентации « Огнетушители и их характеристика» | 1 | |
| Раздел 4. Техника безопасности | | 6/4/2 | |
| <i>(17,18)Тема 4.1 . Электробезопасность.</i> | Содержание учебного материала | | |
| | Действие электрического тока на организм человека, классификация помещений по степени опасности поражения электрическим током. Допуск к работе с электричеством и электрифицированными машинами. Практическая работа № 5: . Классификация условий и | 1 1 | 2 |

| | | | |
|---|---|--------------|---|
| | работ по степени электробезопасности. | | |
| | Самостоятельная работа Изучение классификации помещений по степени опасности поражения электрическим током. | 1 | |
| (19,20)Тема 4.2. Технические средства и способы защиты от поражения электрическим током. | Содержание учебного материала | | |
| | Основные меры защиты от поражения электрическим током. Защитное заземление. Зануление. Защитное отключение. Применение малого напряжения. Защитные средства и приспособления. | 2 | 2 |
| | Самостоятельная работа Реферат на тему: Электробезопасность. | 1 | |
| Раздел 5. Производственная санитария | | 9/6/3 | |
| (21,22)Тема 5.1.Основы производственной санитарии | Содержание учебного материала | | |
| | Виды и характеристики вредных производственных факторов. Физические и физиологические характеристики шума. Измерение, контроль и нормирование вибрации на рабочем месте. | 1 1 | 2 |
| | Практическая работа № 6: Изучение основных требований к производственным зданиям и помещениям. | | |
| | Самостоятельная работа Шум и вибрация и их влияние на здоровье человека. | 1 | |
| (23,24)Тема 5.2. Санитарно-гигиенические условия и физиологические особенности труда | Содержание учебного материала | | |
| | Гигиенические критерии оценки условий труда. Санитарно – гигиенические условия и физиологические особенности труда. | 1 | 2 |

| | | | |
|--|--|--------------|---|
| | Практическая работа № 7: Изучение показателей тяжести и напряженности трудового процесса. | 1 | |
| | Самостоятельная работа Изучение воздействия излучений на организм человека | 1 | |
| (25,26)Тема 5.3. Производственное освещение | Содержание учебного материала | | |
| | Общие сведения о освещении и его видах. Правила и нормы освещения. Нормальное освещение. Естественное освещение. Искусственное освещение. | 2 | 2 |
| | Самостоятельная работа Электромагнитные излучения (ЭМИ) на производстве. | 1 | |
| Раздел 6. Доврачебная помощь | | 6/4/2 | |
| (27,28)Тема 6.1. Организация первой помощи пострадавшим на производстве | Содержание учебного материала | | |
| | Первая помощь. Экстренная реанимация. Терминальные состояния. Медицинские аптечки. | 1 | 2 |
| | Практическая работа № 8: Порядок проведения искусственного дыхания. | 1 | |
| | Самостоятельная работа Общие требования по оказанию первой помощи. | 1 | |
| (29,30)Тема 6.2. Доврачебная помощь при несчастных случаях и заболеваниях | Содержание учебного материала | | |
| | Основные причины, организация и оказание доврачебной помощи при различных несчастных случаях. Цель и средства оказания доврачебной помощи. Освобождение пострадавшего от действия вредного фактора. Правила обработки поврежденного участка тела. Остановка кровотечения. Организация и оказание | 1 | 2 |

| | | | |
|---|---|-----------|--|
| | <p>доврачебной помощи при различных несчастных случаях. Доврачебная помощь при ранениях и кровотечениях, ушибах, переломах, вывихах, ожогах, тепловых и солнечных ударах, отравлениях.</p> <p>Практическая работа № 9: Изучение универсальной схемы оказания первой помощи на месте происшествия.</p> | 1 | |
| | <p>Самостоятельная работа Подготовка к зачету</p> | 1 | |
| (31,32) Дифференцированный зачет | | 2 | |
| ВСЕГО | | 32 | |

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета «Охраны труда»

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 материал.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением на рабочем месте преподавателя с выходом в Internet
- мультимедийный проектор

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Ю.М.Бурашников, А.С.Максимов Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании.
Издательский центр «Академия», 2018 год, 272 страницы
2. В.М.Калинина. Охрана труда на предприятиях пищевой промышленности. Издательский центр «Академия», 2014 год, 316 страниц.
3. Ю.М.Бурашников, А.С.Максимов Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле.
Издательский центр «Академия», 2014 год, 320 страниц
4. Вольхин С.Н, Петрова М.С, Петров С.В. Охрана труда на производстве и в учебном процессе. - Издательство: [Альфа-Пресс](#), 2015.

Дополнительные источники:

1. Конституция Российской Федерации.
2. Трудовой кодекс Российской Федерации.
3. Федеральный закон Российской Федерации от 17 июля 1999 года № 181-ФЗ «Об основах охраны труда в Российской Федерации».

4.Федеральный закон Российской Федерации от 30 декабря 2001 года № 197-ФЗ «Об обязательном социальном страховании от несчастных случаев на производстве и профессиональных заболеваний».

5.Безопасность и охрана труда, Издательство: [Омега-Л](#) 2016.

6.Изменения и дополнения в законодательстве об охране труда
Издательство: [Альфа-Пресс](#), 2016.

7.Охрана труда. Универсальный справочник (+ CD-ROM) Издательство:
[АБАК](#), 2009.

8.Охрана труда. Обеспечение прав работников. Серия: [Закон и общество](#)
Издательство: [Омега-Л](#). 2015.

9. Раздорожный А.А. Охрана труда и производственная безопасность.-
Издательство: Экзамен,2012- 512с

10.Пособие по пожарной безопасности. – М.: Изд-во НЦ ЭНАС, 2015.

Интернет-ресурсы:

1. www.ohranatruda.ru.

2. www.tehdoc.ru

3. portal-ot.saratov.ru/resursi.php?type2

4. tipb.ucoz.m/dir/rossijskaja_gazeta_ohrana_truda/223-1-0-201

5. www.ohrana.truda.ru/index.php?module=articles&act=show&c=2&id

6. www.safcvvork.ru/about/798

7. www.consultant.ru/popular/tkrf/14_44.html

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 |
|---|--|
| 1 | 2 |
| Умения: | |
| выполнять санитарно-технологические требования на рабочем месте и в производственной зоне, нормы и требования к гигиене и охране труда. | Устный опрос Тестирование Самостоятельная работа Контрольная работа |
| Знания: | |
| правила техники безопасности и охраны труда при работе с электрооборудованием | Устный опрос Тестирование Самостоятельная работа Контрольная работа |
| правила техники безопасности и организация пожарной охраны | Устный опрос Тестирование Самостоятельная работа Контрольная работа |
| виды и периодичность инструктажа по ТБ и ОТ | Устный опрос Тестирование Самостоятельная работа Контрольная работа |