

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Волгоградский индустриальный техникум»

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по
учебной работе



И.В. Бондаренко

05 апреля 2023г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

ОП.08 ОХРАНА ТРУДА

для специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

2023

Рабочая программа разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1565).

Рабочая программа предназначена для преподавания дисциплины обязательной части профессионального цикла по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Организация-разработчик:

государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Волгоградский индустриальный техникум»

Составитель: Шевелева Анна Сергеевна, преподаватель.

РЕКОМЕНДОВАНА на заседании предметной (цикловой) комиссии технологии продукции общественного питания, естественнонаучных дисциплин
Протокол № 7 от 07.03.2023 г.

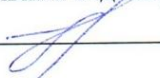
Председатель предметной (цикловой) комиссии технологии продукции общественного питания, естественнонаучных дисциплин


_____ С.А.Кравец

ОДОБРЕНА на заседании методического совета.

Протокол № 8 от 07.04.2023 г.

Начальник отдела учебно-методической работы


_____ И.Ю. Шурыгина

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	14
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	17

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.08 ОХРАНА ТРУДА

1.1 Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОП.08 Охрана труда является обязательной частью общепрофессионального цикла основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке по рабочим профессиям.

16472	Пекарь
12901	Кондитер
16675	Повар

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины

Код ПК, ОК, ЛР	Умения	Знания
ОК 1 – 7; ОК 9-10; ПК 1.1 - 1.4 ПК 2.1 - 2.4 ПК 3.1 - 3.4 ПК 4.1 - 4.4 ПК 5.1 - 5.4 ПК 6.1 - 6.4 ЛР 9 ЛР 10, ЛР 13,	<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 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 	<ul style="list-style-type: none"> - 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.

	безопасности труда; - вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения.	
--	---	--

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	46
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	44
в том числе:	
теоретическое обучение	26
практические занятия	10
лабораторные работы	-
контрольные работы	-
Самостоятельная работа студента (всего)	-
Консультации	2
<i>Промежуточная аттестация экзамен</i>	6

2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП 08 Охрана труда

Наименование тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы
Тема 1 Введение	Содержание учебного материала	2	
	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.	2	ПК 1.1. – 1.4. ПК 2.1. – 2.8. ПК 3.1. – 3.7. ПК 4.1. – 4.6. ПК 5.1. – 5.6. ПК 6.1. – 6.4. ОК 1 - 7, 9, 10 ЛР 9, ЛР 10, ЛР 13
Тема 2. Законодательство в области охраны труда	Содержание учебного материала	4	ПК 1.1. – 1.4. ПК 2.1. – 2.8. ПК 3.1. – 3.7. ПК 4.1. – 4.6. ПК 5.1. – 5.6. ПК 6.1. – 6.4. ОК 1 - 7, 9, 10 ЛР 9, ЛР 10, ЛР 13
	Нормативно-правовая база охраны труда: понятие, назначение. Основные направления государственной политики в области охраны труда. 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 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	
	Система стандартов по технике безопасности: назначение, объекты. Межотраслевые правила по охране труда, назначение, содержание, порядок действия Положение о системе сертификации работ по охране труда в организациях: назначение, содержание	2	
Тема 2.1 Обеспечение охраны труда	Содержание учебного материала	4	
	Обеспечение охраны труда: понятие, назначение. Государственное управление охраной труда. Государственный надзор и контроль за	2	ПК 1.1. – 1.4.

	<p>соблюдением законодательства об охране труда. Органы надзора и контроля за охраной труда. Федеральные инспекции труда: назначение, задачи, функции. Права государственных инспекторов труда. Государственные технические инспекции (Госгортехнадзор, Госэнергонадзор, Госсанинспекция, Государственная пожарная инспекция и др.), их назначение и функции. 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 (Коллективный договор, соглашение по охране труда). Ответственность за нарушение требований охраны труда: административная, дисциплинарная, уголовная.</p>		ПК 2.1. – 2.8. ПК 3.1. – 3.7. ПК 4.1. – 4.6. ПК 5.1. – 5.6. ПК 6.1. – 6.4. ОК 1 - 7, 9, 10 ЛР 9, ЛР 10, ЛР 13
	<p>В том числе практических и лабораторных занятий</p>	2	
	<p>Практическое занятие 1 Составление сравнительной таблицы установленных требований охраны труда для персонала (подчиненных работников).</p>	2	
<p>Тема 2.2 Организация охраны труда в предприятиях</p>	<p>Содержание учебного материала</p>	4	
	<p>Служба охраны труда на предприятии. Обязанности работодателя по обеспечению безопасных условий и охраны труда. Обеспечение и профессиональная подготовка в области охраны труда. 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. Обязанности работодателя по обеспечению безопасных условий и охраны труда. Соответствие производственных процессов и продукции требованиям 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. Обеспечение и профессиональная подготовка в области охраны труда. Инструктажи по охране и технике безопасности (вводный, первичный, повторный, внеплановый, текущий), характеристика, оформление</p>	2	ПК 1.1. – 1.4. ПК 2.1. – 2.8. ПК 3.1. – 3.7. ПК 4.1. – 4.6. ПК 5.1. – 5.6. ПК 6.1. – 6.4. ОК 1 - 7, 9, 10 ЛР 9, ЛР 10, ЛР 13

	документации. Финансирование мероприятий по улучшению условий и охраны труда.		
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	
	Практическое занятие 2 Организация и проведение вводного инструктажа подчиненных работников (персонала), инструктирование на рабочем месте с учетом специфики их работы.	2	
Тема 3.	Содержание учебного материала	2	
Основы понятия условия труда. Опасные и вредные производственные факторы	Основные понятия: условия труда, их виды. Вредные производственные факторы. Вредные производственные факторы. Основные метеорологические параметры (производственный микроклимат) и их влияние на организм человека. 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. Допустимые параметры опасных и вредных производственных факторов, свойственных производственным процессам в общественном питании. Понятие о ПДК (предельно-допустимых концентрациях) вредных факторов. Способы и средства защиты от вредных производственных факторов.	2	ПК 1.1. – 1.4. ПК 2.1. – 2.8. ПК 3.1. – 3.7. ПК 4.1. – 4.6. ПК 5.1. – 5.6. ПК 6.1. – 6.4. ОК 1 - 7, 9, 10 ЛР 9, ЛР 10, ЛР 13
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	
	Практическое занятие 3 Проведение сравнительного анализа и выявление вредных производственных факторов и рисков, связанных с профессиональной деятельностью.	2	
Тема 3.1	Содержание учебного материала	4	

Производственный травматизм и профессиональные заболевания	Производственный травматизм и профессиональные заболевания 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.	2	ПК 1.1. – 1.4. ПК 2.1. – 2.8. ПК 3.1. – 3.7. ПК 4.1. – 4.6. ПК 5.1. – 5.6. ПК 6.1. – 6.4. ОК 1 - 7, 9, 10 ЛР 9, ЛР 10, ЛР 13
	Несчастные случаи: понятия, классификация. Несчастные случаи: понятия, классификация. Порядок расследования и документального оформления и учета несчастных случаев в организациях. Порядок возмещения работодателями вреда, причиненного здоровью работников в связи с несчастными случаями. Доврачебная помощь пострадавшим от несчастного случая	2	
Тема 4. Электробезопасность	Содержание учебного материала	2	
	Электробезопасность. Классификация условий работы по степени электробезопасности. Защита от поражения электрическим током. Электробезопасность: понятие, последствия поражения человека электрическим током. Условия возникновения электротравм, их классификация. Факторы, влияющие на тяжесть электротравм (параметры тока, время воздействия, особенности состояния организма) Классификация условий работы по степени электробезопасности. Опасные узлы и зоны машин. Требования электробезопасности, предъявляемые к конструкции технологического оборудования Защита от поражения электрическим током. Технические способы защиты (защитное заземление и зануление, защитное отключение, изоляция и ограждение токоведущих частей), понятие, назначение. Порядок и сроки проверки заземляющих устройств, и сопротивление изоляции. Индивидуальные средства защиты от поражения электрическим током, их виды, назначение, сроки проверки, правила эксплуатации и хранения. Статистическое электричество: понятие, способы защиты от его воздействия. Технические и организационные мероприятия по обеспечению	2	

	электробезопасности на предприятиях общественного питания.		
Тема 4.1 Пожарная безопасность	Содержание учебного материала	6	
	Пожарная безопасность. Пожарная безопасность: понятие, последствия ее несоблюдения. Правовая база: ФЗ «О пожарной безопасности», стандарты ССБТ, правила и инструкции по пожарной безопасности. Организация пожарной охраны в предприятиях. Пожарная безопасность зданий и сооружений (СниП 21-01-97). Правила пожарной безопасности в РФ (ППБ 01-99). Обязанности и ответственность должностных лиц за обеспечением пожарной безопасности в предприятиях. Государственная служба пожарной безопасности: назначение, структура, область компетенции.	2	
	Противопожарный инструктаж. Противопожарный режим. Противопожарный инструктаж: понятие, назначение, виды, порядок, сроки проведения и документальное оформление. Противопожарный режим содержания территории предприятия, его помещений и оборудования. Действия администрации и работников предприятия при возникновении пожаров. Эвакуация людей из помещений, охваченных пожарами. Факторы пожарной опасности отраслевых объектов. Основные причины возникновения пожаров в предприятиях, способы предупреждения и тушения пожаров. Огнетушители: назначение, типы, устройство, принцип действия, правила хранения и применения. Пожарный инвентарь. Противопожарное водоснабжение, его виды, особенности устройства и применения. Средства пожарной сигнализации и связь, их типы, назначение. Организация эвакуации людей при пожаре на предприятии общественного питания.	2	ПК 1.1. – 1.4. ПК 2.1. – 2.8. ПК 3.1. – 3.7. ПК 4.1. – 4.6. ПК 5.1. – 5.6. ПК 6.1. – 6.4. ОК 1 - 7, 9, 10 ЛР 9, ЛР 10, ЛР 13
Практическое занятие 4 Отработка практических навыков безопасности труда, с учетом	2		

	необходимых требований, с использованием средств коллективной и индивидуальной защиты.		
Тема 4.3 Требования безопасности к производственному оборудованию	Содержание учебного материала	4	
	Нормативная база. Общие требования безопасности, предъявляемые к торгово-технологическому оборудованию. Специальные требования безопасности. Нормативная база: стандарты ССБТ, правила и инструкции по технике безопасности. Общие требования безопасности, предъявляемые к торгово-технологическому оборудованию (к материалам, конструкции, эксплуатации, элементам защиты, монтажу и т.д.). Опасные зоны технологического оборудования. Специальные требования безопасности при эксплуатации различных типов торгово-технологического оборудования: механического, торгового, измерительного, холодильного, подъемно-транспортного и другого.	2	
	Практическое занятие 5 Ведение документации установленного образца по охране труда, с соблюдением сроков заполнения и условий хранения.	2	
	Консультации	2	
	Экзамен	6	
	Всего:	46	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства.

Оборудование учебного кабинета: посадочные места по количеству обучающихся, рабочее место преподавателя; комплект плакатов по морфологии микроорганизмов.

Технические средства обучения: интерактивная доска, мультимедиа-проектор, ноутбук, колонки.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендованные ФУМО, для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организацией выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий

3.2.1. Основные печатные издания

1. Сологубова Г. С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / Г. С. Сологубова. – 3-е изд., стер. – Москва. : Издательство Юрайт, 2019. – 332 с.

2. Калинина В.М. Охрана труда на предприятиях пищевой промышленности: Рекомендовано (ФГАУ «ФИРО») в качестве учебника для использования в учебном процессе образовательных организаций, реализующих программы среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (из списка ТОП-50)/ Калинина В.М., 42-е изд., стер. – Москва.: Издательский центр «Академия», 2019, 256 с

3. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред. проф. образования/Г.Г.Лутошкина, Ж.С.Анохина. – 1-е изд. – Москва.: Издательский центр «Академия», 2019. – 240 с

4. Шильман Л.З. Технология кулинарной продукции, учебник для учащихся учреждений сред. проф. образования/ Шильман Л.З. – 4-е изд., стер. – Москва.: Издательский центр «Академия», 2019, 176 с.

5. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб.пособие для студ. учреждений сред. проф. образования/В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – Москва. : Издательский центр «Академия», 2018. – 432 с.

3.2.2. Основные электронные издания

6.Бочкарева, Н. А. Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда : учебник для СПО / Н. А. Бочкарева. — Саратов, Москва : Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2020. — 301 с. — ISBN 978-5-4488-0829-6, 978-5-4497-0505-1. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО ПроФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/94724> (дата обращения: 04.03.2023). — Режим доступа: для авторизир. пользователей

3.2.3. Дополнительные источники

7.Федеральный закон «Об основах охраны труда в Российской Федерации» № 90-ФЗ.

8.Федеральный закон «О пожарной безопасности» № 69-ФЗ.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<p style="text-align: center;">Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины:</p> <p>системы управления охраной труда в организации;</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 инструктирования подчиненных работников (персонала); - порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты. <p style="text-align: center;">Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины:</p> <p>выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;</p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой 	<ul style="list-style-type: none"> - готов изучать новое; - владение основами контроля правил охраны труда в процессе деятельности; - умение работать с нормативными документами; - ответственное отношение к соблюдению правил охраны труда во время учебных занятий и практики. 	<p style="text-align: center;">Оценка</p> <p>результатов выполнения: текущего контроля (устный/письменный опрос, контрольные вопросы и др.);</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических занятий; - промежуточной аттестации.

<p>профессиональной деятельности;</p> <ul style="list-style-type: none"> - участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, 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. <p>Личностные результаты:</p> <p>ЛР 9 Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях;</p> <p>ЛР 10 Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой;</p> <p>ЛР 13 Выполняющий профессиональные навыки в</p>		<ul style="list-style-type: none"> - умеет принимать решения в ситуационных задачах; - продуктивно работает в команде.
--	--	--

сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства.		
--	--	--