

Правительство Республики Хакасия
Министерство образования и науки Республики Хакасия
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Республики Хакасия «Аграрный техникум»

УТВЕРЖДАЮ:

Заместитель директора по УПР

_____ И.А. Арасланов

«___» _____ 2024 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.07 ОХРАНА ТРУДА**

Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии
43.01.09 «Повар, кондитер»

РАССМОТРЕНО

На заседании ЦК

Протокол № ___

от «___» _____ 2024 г.

_____ В.В. Бабанцев

Шира, 2024 г.

Рабочая программа предназначена для реализации федеральных государственных образовательных стандартов профессионального образования.

Программа разработана на основании:

Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по программам подготовки специалистов среднего звена 43.01.09 «Повар, кондитер» (утв. приказом Министерства образования и науки РФ от 09.12.2016 N 1569). Рабочего учебного плана, разработанного в ГАПОУ «Аграрный техникум»

Место учебной дисциплины в структуре ППКРС:
относится к общепрофессиональному циклу.

Организация – разработчик: ГАПОУ РХ «Аграрный техникум»

Разработчик: Большаков С.В., преподаватель ГАПОУ РХ «Аграрный техникум»

СОДЕРЖАНИЕ:

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

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.07 «ОХРАНА ТРУДА»

1.1 Область применения рабочей программы учебной дисциплины

Рабочая программа предназначена для реализации федеральных государственных образовательных стандартов профессионального образования.

Программа разработана на основании:

1. Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по программам подготовки специалистов среднего звена 43.01.09 «Повар, кондитер» (утв. приказом Министерства образования и науки РФ от 09.12.2016 N 1569).

2. Рабочего учебного плана, разработанного в ГАОПУ «Аграрный техникум»

1.2 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Дисциплина относится к общепрофессиональному циклу. Связана с освоением профессиональных компетенции по всем профессиональным модулям, входящих в образовательную программу, с дисциплиной ОП 03 № Техническое оснащение и организация рабочего места», ОП 08 «Безопасность жизнедеятельность»

Место учебной дисциплины в структуре ППКРС: относится к общепрофессиональному циклу.

1.3 Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен освоить **умения**:

- определять метеорологические характеристики помещений, проверять их соответствия установленным нормам;
- составлять план эвакуации людей при пожаре в предприятии общественного питания;
- разрабатывать документацию по технике безопасности при эксплуатации оборудования;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен освоить **знания**:

- понятие электротравматизма, механизм воздействия электрического тока на организм человека;
- порядок обеспечения электробезопасности на предприятиях общественного питания;
- причины возникновения пожаров и взрывов на пищевых предприятиях;
- пожарная безопасность на предприятиях общественного питания последствия ее несоблюдения.

Содержание дисциплины ориентировано на подготовку обучающихся к освоению профессиональных модулей программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер и овладению **профессиональными компетенциями**:

Реализация программы учебной дисциплины **способствует формированию** у обучающихся **общих компетенций**:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 7. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.

ОК 8. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

и профессиональных компетенций:

ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.

В целях формирования знаний и умений по дисциплине при организации образовательного процесса будут использованы современные педагогические технологии: информационные, интерактивные, проблемное обучение.

Контроль формируемых знаний и умений проводится в процессе текущего контроля, а также при проведении практических работ. Промежуточная аттестация предусмотрена в форме зачёта.

1.4 Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

1.5 максимальной учебной нагрузки обучающегося – 42 часов,

в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 40 часов.

Самостоятельной внеаудиторной 2 часа

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	42
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	40
в том числе:	
лабораторные работы	0
практические занятия	14
контрольные работы	0
вср	2
<i>Дифференцированный зачет</i>	2

Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.07 «ОХРАНА ТРУДА»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1. Общие вопросы охраны труда на предприятиях пищевой промышленности		4	
Тема 1.1. Правовые основы охраны труда	Содержание учебного материала Правовые источники охраны труда. Трудовой договор. Правила внутреннего трудового распорядка и дисциплина труда. Права и гарантии прав работников в области охраны труда.	2	1
Тема 1.2. Государственное регулирование в сфере охраны труда	Содержание учебного материала Государственное управление охраной труда. Государственный надзор и контроль. Государственная экспертиза условий труда и ее функции. Общественный и ведомственный контроль охраны труда.	2	1 2
Раздел 2. Обеспечение требований охраны труда при эксплуатации производственного и технологического оборудования		10	
Тема 2.1. Вредные и (или) опасные производственные факторы.	Содержание материала Микроклимат производственных помещений. Запыленность и загазованность воздуха в производственных помещениях. Воздействие шума и вибрации. Освещение помещений и рабочих мест. Опасные производственные факторы биологической природы. Средства коллективной и индивидуальной защиты работников от воздействия вредных и опасных производственных факторов.	4	2 3

<p>Тема 2.2. Меры безопасности при эксплуатации технологического оборудования пищевых предприятий.</p>	<p>Содержание материала Классификация холодильных машин и установок. Меры безопасности при эксплуатации холодильных установок. Требования к рациональному размещению оборудования. Опасная зона оборудования и оградительные</p>	<p>4</p>	<p>2</p>
	<p>средства защиты. Предохранительные средства защиты. Сигнализирующие устройства.</p>		
<p>Тема 2.3. Обеспечение безопасности работников в аварийных ситуациях.</p>	<p>Содержание материала Действия при пожаре. Устройство огнетушителя и порядок тушения пожара огнетушителем.</p>	<p>2</p>	<p>3</p>
<p>Раздел 3. Организация работ по охране труда</p>		<p>16</p>	
<p>Тема 3.1. Повышение компетентности работников в вопросах охраны труда.</p>	<p>Содержание материала Общие положения. Обучение работников рабочих профессий. Проверка знаний требований охраны труда. Проведение инструктажа по охране труда. Виды инструктажей.</p>	<p>4</p>	<p>2 , 3</p>
	<p>Практические занятия. Составление инструкций по охране труда по профессиям и видам работ на предприятиях пищевой промышленности.</p>	<p>6</p>	
<p>Тема 3.2. Специальная оценка условий труда</p>	<p>Содержание учебного материала Общие положения и основные понятия. Порядок подготовки к проведению специальной оценки условий труда. Идентификация потенциально вредных и (или) опасных производственных факторов. Декларирование соответствий условий труда государственным нормативным требованиям охраны труда.</p>	<p>2</p>	<p>2</p>
	<p>Практические занятия. Исследования (испытания) и измерения вредных и (или) опасных производственных факторов.</p>	<p>4</p>	

Раздел 4. Социальная защита пострадавших на производстве		10	
Тема 4.1. Расследование и учет несчастных случаев на производстве.	Содержание материала Несчастные случаи, подлежащие расследованию и учету. Обязанности работодателя при несчастном случае. Порядок извещения о несчастных случаях. Порядок формирования комиссий по расследованию несчастных случаев. Сроки расследования несчастных случаев. Порядок регистрации и учета несчастных случаев на производстве.	4	1 , 2
Тема 4.2. Порядок расследования и	Содержание материала Порядок установления наличия профессионального заболевания. Порядок расследования случаев профессиональных заболеваний (отравлений).	2	2
Тема 4.3. Оказание первой помощи пострадавшим на производстве.	Практические занятия. Наружный массаж сердца и искусственная вентиляция легких. Навыки первой помощи при различных травмах и внезапных заболеваниях.	4	
	Самостоятельная внеаудиторная работа. Заполнение журнала по ТБ,	2	
			Дифференцированный зачёт
			Всего:
		42	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)
3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия кабинета «Охрана труда».

Оборудование учебного кабинета:

- Рабочие места по количеству обучающихся;
- Рабочее место преподавателя;
- Технические средства обучения: проектор, экран, ПК.

Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Калинина В.М. Охрана труда на предприятиях пищевой промышленности: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / В.М. Калинина. – М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 320 с.

2. Корж В.А. Охрана труда: учебное пособие / В.А. Корж, А.В. Фролов, А.С. Шевченко; под ред. А.В. Фролова. – М.: КНОРУС, 2016. – 424 с.

Дополнительная литература:

Конституция Российской Федерации. Принята на референдуме 12 декабря 1993 г.(действующая редакция)

Кодекс РФ об административных правонарушениях от 30 декабря 2001 № 195 (в ред. от 24.07.2007 № 218-ФЗ) // СЗ РФ. – 2002. – № 1. – Ст. 1. (с последними изменениями)

Трудовой кодекс Российской Федерации от 30 декабря 2001. № 197-ФЗ // СЗ РФ. – 2002. – № 1. – Ч. 1. – Ст. 3. (с последними изменениями)

Интернет-ресурсы:

- <https://studopedia.ru/>
- <http://znanium.com/>

Наглядные пособия:

- «Первая помощь пострадавшим на производстве», «Электробезопасность», «Пожарная безопасность», издательство «СОУЭЛО», Москва, 2012.

- «Требования безопасности на рабочем месте», «Требования безопасности при производстве сварочных работ», издательство «Вента-2», Нижний Новгород, 2012.

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 (освоенные общие компетенции)	Формы и методы контроля и оценки
<p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p>	<p>Самооценка результатов собственной деятельности. Публичный рейтинг с целью демонстрации индивидуальных и групповых компетенций. Практические работы зачёт</p>
<p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p> <p>ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>	<p>Экспертная оценка сформированности компетенций в ходе практической работы. Обратная связь (анализ и обсуждение результатов деятельности с целью выявления сильных/слабых компетенций студента). Практические работы зачёт</p>
<p>ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.</p>	<p>Диагностика. Кейс-метод с целью оценки способностей к анализу, контролю и принятию решений. Практические работы зачёт</p>
<p>ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.</p>	<p>Количественная оценка результатов практической деятельности. Качественная оценка результатов практической деятельности. Практические работы зачёт</p>

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Практическая работа. зачёт
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	Взаимооценка индивидуальных и групповых результатов. Социометрия с целью определения командного взаимодействия и ролей участников. Практические работы зачёт
ОК 7. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.	Количественная оценка результатов практической деятельности. Качественная оценка результатов практической деятельности. Практические работы зачёт
ОК 8. Исполнять воинскую обязанность в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	Самооценка результатов собственной деятельности. Публичный рейтинг с целью демонстрации индивидуальных и групповых компетенций. Практические работы зачёт