Областное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Обоянский гуманитарно-технологический колледж»

Рассмотрена на заседании методического совета Протокол № 1 от «28» мая 2021 г.	Принята на заседании педагогического совета Протокол № 5 от «11» июня 2021 г.	Утверждаю Директор ОБПОУ «ОГТК» _____Ю.С.Парахин Приказ № 146 от «11 » июня 2021 г.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 029CD855000CADC5854BB714AF8CA845E5
Владелец: Парахин Юрий Степанович
Действителен: с 16.04.2021 до 16.07.2022

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

учебной дисциплины

ОХРАНА ТРУДА

Профессия
19.01.04 Пекарь

2021

Рассмотрена
на заседании цикловой комиссии
протокол № _____
« » 20 г
Председатель ЦК_____

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта СПО по профессии/ специальности 19.01.04 Пекарь

Организация-разработчик: ОБПОУ «ОГТК»

Разработчики:

Герасимов Дмитрий Анатольевич – преподаватель спецдисциплин ОБПОУ «ОГТК» Солнцевский филиал.

СОДЕРЖАНИЕ

1.	**Паспорт программы учебной дисциплины**	**4**
2.	**Структура и содержание учебной дисциплины**	**6**
3.	**Условия реализации учебной программы**	**10**
4.	**Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины**	**11**

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОХРАНА ТРУДА»

1.1 Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по профессии/специальности 19.01.04 Пекарь

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована _____

1.2 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: относится к общепрофессиональному циклу.

программа относится к Рабочего учебного плана, разработанного в БУ «Советский политехнический колледж» и утверждённого приказом № 63 от 08 июня 2017 года.

Учебная дисциплина изучается на 4 курсе.

Практикоориентированность учебной дисциплины составляет 38%.

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

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

1. Подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
2. Иметь практический опыт в подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

1. Требований охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
2. Видов, назначения, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования и правил ухода за ним;

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 экзамена на 4 курсе.

Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 36 часов,

в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 36 часов.

1.4 Объем учебного предмета (дисциплины) и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов		
	Всего	№ семестра	№ семестра
Объем образовательной программы (всего)	48		
Суммарная нагрузка во взаимодействии с преподавателем (всего)	32		
в том числе:			
теоретические занятия	16		
лабораторные работы (если предусмотрено)	0		
практические занятия (если предусмотрено)	16		
контрольные работы (если предусмотрено)	0		
консультации (если предусмотрено)			
из них в форме практической подготовки	12		
Промежуточная аттестация (по ФГОС СПО ТОП 50)	0		
Самостоятельная работа обучающегося (всего), в том числе индивидуальный проект (указываются все виды самостоятельных работ: реферат, расчетно-географическая работа, внеаудиторная самостоятельная работа и т.п.) (если предусмотрено)			
Промежуточная аттестация в форме Д/З			

2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.06

«ОХРАНА ТРУДА»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения	Примечание
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)	Содержание учебного материала	**2**	2,3	В форме практической

опасные производственные факторы.	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.			подготовки
	Практические занятия. Отработка пользования средствами индивидуальной защиты	**4**	2	В форме практической подготовки
Тема 2.2. Меры безопасности при эксплуатации технологического оборудования пищевых предприятий.	Содержание учебного материала Классификация холодильных машин и установок. Меры безопасности при эксплуатации холодильных установок. Требования к рациональному размещению оборудования. Опасная зона оборудования и оградительные средства защиты. Предохранительные средства защиты. Сигнализирующие устройства.	**2**	2	
Тема 2.3. Обеспечение безопасности работников в аварийных ситуациях.	Содержание учебного материала Действия при пожаре. Устройство огнетушителя и порядок его использования. Действия при несчастном	**2**	3	

	случае на производстве.			
Раздел 3. Организация работ по охране труда		**12**		
Тема 3.1. Повышение компетентности работников в вопросах охраны труда.	Содержание учебного материала Общие положения. Обучение работников рабочих профессий. Проверка знаний требований охраны труда. Проведение инструктажа по охране труда. Виды инструктажей.	**2**	2,3	В форме практической подготовки
	Практические занятия. Составление инструкций по охране труда по профессиям и видам работ на предприятиях пищевой промышленности.	4		В форме практической подготовки
Тема 3.2. Специальная оценка условий труда	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.	**2**	2	
	Практические занятия. Исследования (испытания) и измерения вредных и (или) опасных производственных факторов.	**4**		
Раздел 4. Социальная защита пострадавших на		**6**		

производстве				
Тема 4.1. Расследование и учет несчастных случаев на производстве.	Содержание учебного 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.	**2**	1,2	
Тема 4.2. Порядок расследования и учета профессиональных заболеваний. Порядок 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**	2	
	Д/З			
	Всего:	32		

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

3.1. 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.

3.2. Перечень рекомендуемых 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.

Натуральные объекты:

- Учебный тренажёр сердечно-легочной реанимации и искусственной вентиляции легких «Максим-II»,

- Контрольно-измерительные приборы: термометр, аспирационный психрометр, крыльчатый анемометр, люксметр, универсальный газоанализатор.

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**
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Самооценка результатов собственной деятельности. Публичный рейтинг с целью демонстрации индивидуальных и групповых компетенций. Практические работы Экзамен
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. 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.	Экспертная оценка сформированности компетенций в ходе практической работы. Обратная связь (анализ и обсуждение результатов деятельности с целью выявления сильных/слабых компетенций студента). Практические работы Экзамен
ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	Диагностика. Кейс-метод с целью оценки способностей к анализу, контролю и принятию решений. Практические работы Экзамен

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	Количественная оценка результатов практической деятельности. Качественная оценка результатов практической деятельности. Практические работы Экзамен
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Практическая работа. Экзамен
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 Экзамен
ОК 7. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.	Количественная оценка результатов практической деятельности. Качественная оценка результатов практической деятельности. Практические работы Экзамен
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 Экзамен