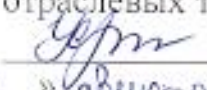


Министерство образования и науки Республики Татарстан
государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
«Дрожжановский техникум отраслевых технологий»

«УТВЕРЖДАЮ»
И.о. директора ГАПОУ
«Дрожжановский техникум
отраслевых технологий»
 А.В. Черланов
« 31 » августа 2020 г.

«СОГЛАСОВАНО»
Зам. директора по УПР
ГАПОУ «Дрожжановский техникум
отраслевых технологий»
 Р.И. Нигманов
« 31 » августа 2020 г.

«СОГЛАСОВАНО»
Зам. директора по УМР
ГАПОУ «Дрожжановский техникум
отраслевых технологий»
 А.В. Черланов
« 31 » августа 2020 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.08 Охрана труда

ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ:

19.02.10 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Квалификация: техник - технолог
Форма обучения — очная
Нормативный срок обучения
3 года 10 месяцев на базе
основного общего образования

с. Ст. Дрожжаное, 2020 г.

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.08 Охрана труда разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по программе подготовке специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Организация-разработчик: ГАПОУ «Дрожжановский техникум отраслевых технологий»

Разработчик: Лухманов В.В. – преподаватель первой квалификационной категории ГАПОУ «Дрожжановский техникум отраслевых технологий».

Рабочая программа рассмотрена на заседании методического объединения специальных дисциплин.

Протокол № 1 от «28» августа 2020 г.

Председатель методического объединения _____ Р.Ф. Волкова

Рабочая программа рассмотрена и принята на заседании педсовета.

Заседание Педсовета. Протокол № 1 от «31» августа 2020г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт программы учебной дисциплины.....	4
2. Структура и содержание учебной дисциплины.....	7
3. Условия реализации учебной дисциплины.....	10
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины.....	11

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

По дисциплине: ОП.08 Охрана труда

1.1. Область применения примерной программы

Рабочая программа по истории – является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС предназначенной для профессиональных образовательных организаций, реализующих основную образовательную программу СПО на базе основного общего образования с одновременным получением среднего общего образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

1.2. Место дисциплины в структуре ППССЗ: Дисциплина входит в профессиональный цикл.

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

В результате изучения учебной дисциплины обучающийся должен:

уметь:

- 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 том числе 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;

знать:

- 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.

В процессе освоения дисциплины у студентов должны формироваться:

общие компетенции (ОК):

Выпускник, освоивший ОПОП СПО, должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

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

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.

ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.

Профессиональные компетенция (ПК)

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. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

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)	32
в том числе:	
практические занятия	8
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	16
<i>Итоговая аттестация в форме зачета</i>	2

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Охрана труда»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
Раздел 1. Законодательные положения по охране труда.		20	
Тема 1.1. Правовые и организационные основы охраны труда	Содержание учебного материала		
	2/1-2 Основные документы, регламентирующие охрану труда. Рабочее время и время отдыха.	4	1
	2/3-4 Организация охраны труда на предприятии. Ответственность работодателей (должностных лиц) и работников за нарушение охраны труда.		
	Лабораторная работа		
	Практические занятия		
Тема 1.2. Производственный травматизм, профессиональные заболевания.	2/5-6 Изучить нормативно- правовые документы по охране труда на предприятии.	2	
	Самостоятельная работа	4	
	Подготовка сообщения по теме: «Рабочее время и время отдыха».		
	Содержание учебного материала		
	2/7-8 Производственный травматизм - причины. Расследование и учет несчастных случаев.	6	2
	2/9-10 Профессиональные заболевания-виды. Профилактика. Медицинская помощь.		
	2/11-12 Мероприятия по предупреждению травматизма		
	Лабораторная работа		
	Практические занятия		
	2/13-14 Познакомиться с санитарные нормы и правила условий труда на предприятиях общественного питания. Влияние их на человека	2	
Раздел 2. Производственная санитария.	Самостоятельная работа	2	
	Подготовить кроссворд 20 вопросов по теме: «Производственный травматизм профессиональные заболевания»		
		12	
	Содержание учебного материала		
	2/15-16 Виды и характеристика. Гигиенические критерии оценки условий труда.	6	2
Тема 2.1. Вредные производственные факторы.	2/17-18 Способы и средства защиты от вредных производственных факторов.		
	2/19-20 Шум и вибрация. Электромагнитные излучения.		
	Лабораторная работа		
	Практические занятия		
	2/22-23 Составить классификацию вредных производственных факторов	2	
	Самостоятельная работа		
	Подготовить сообщение по теме: «Вредные производственные факторы»	4	

Раздел 3. Техника безопасности Тема 3.1. Электробезопасность.	Содержание учебного материала		16	2
	2/23-24	Опасность поражения и действие электрического тока на человека.		
	2/25-26	Организация и технические мероприятия по обеспечению электробезопасности. Первая помощь при поражении током.		
	Лабораторная работа		-	
	Практические занятия		-	
	Самостоятельная работа		1	
	Подготовить тестовое задание на 15 вопросов по теме: «Электробезопасность»		2	2
	Содержание учебного материала.			
	2/27-28	Противопожарная профилактика. Пожарная безопасность на территории предприятия, цеха. Средства пожаротушения и правила пользования ими. Действия в случае пожара.		
	Лабораторная работа		-	
	Практические занятия		2	
	2/29-30	Составить инструкцию по технике безопасности при эксплуатации оборудования, при работе с электрооборудованием и противопожарную.	3	
	Самостоятельная работа			
	Подготовка к зачетному занятию		2	
	2/31-32 Зачет		48	
Всего				

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

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

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий «охрана труда и техника безопасности»;

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Калинина В.М. Охрана труда на предприятиях пищевой промышленности: учебник для студентов учреждений сред. проф. образования/ В.М. Калинина. – 4-е изд. стер. – М.: Издательский центр «Академия». 2014. – 320 с.
2. Инструкции по ТБ и ОТ №34, №45

Дополнительные источники:

1. Нормативно-информационные справочники по охране труда.- М.:2007
2. Учебное пособие. «защита прав работников в системе обязательного социального страхования».- М.: ГУЦ «Профессионал» 2007-132с

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результат обучения (усвоенные знания)	Коды проверяемых компетенций	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
В результате освоения дисциплины обучающийся <u>должен уметь:</u>		
выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности	ОК 1-9 ПК 1.1-1.3 ПК 2.1-2.3 ПК 3.1-3.4	Выполнение внеаудиторной самостоятельной работы Оценка выполнения практического задания
использование средств индивидуальной и коллективной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности	ПК 4.1-4.4 ПК 5.1-5.2 ПК 6.1-6.5	Выполнение заданий в тестовой форме Оценка выполнения практического задания
формы адаптации производства и сбыта к рыночной ситуации		Устный опрос.
участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в том числе оценивать условия труда и уровень травмобезопасности		Выполнение заданий в тестовой форме Оценка выполнения практического задания
производить водный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ		Выполнение заданий в тестовой форме Оценка выполнения практического задания
разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда		Устный опрос.
вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда		Выполнение заданий в тестовой форме
вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения.		Выполнение заданий в тестовой форме Оценка выполнения практического задания
В результате освоения дисциплины обучающийся <u>должен знать:</u>		
системы управления охраной труда в организации	ОК 1-9 ПК 1.1-1.3	Выполнение заданий в тестовой форме
законы и иные нормативно-правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации	ПК 2.1-2.3 ПК 3.1-3.4 ПК 4.1-4.4	Выполнение заданий в тестовой форме
обязанности работников в области охраны труда	ПК 5.1-5.2 ПК 6.1-6.5	Выполнение заданий в тестовой форме
фактические и потенциальные последствия собственной деятельности (или бездеятельности) и их влияние на уровень безопасности труда		Выполнение заданий в тестовой форме
возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом)		Оценка выполнения практического задания.

порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала)		Выполнение заданий в тестовой форме Оценка выполнения практического задания
порядок хранения и использование средств коллективной и индивидуальной защиты.		Выполнение заданий в тестовой форме