

**Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым
Государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение
Республики Крым
«Симферопольский колледж сферы обслуживания и дизайна»**

Рассмотрено и утверждено
на заседании педагогического совета
Протокол № 7 от «19» апреля 2017 г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ РК
«Симферопольский колледж
сферы обслуживания и дизайна»
И.В. Чуприна
«24» апреля 2017 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ


ОП.06 Охрана труда

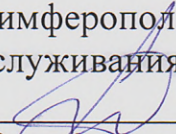
основной профессиональной образовательной программы
среднего профессионального образования

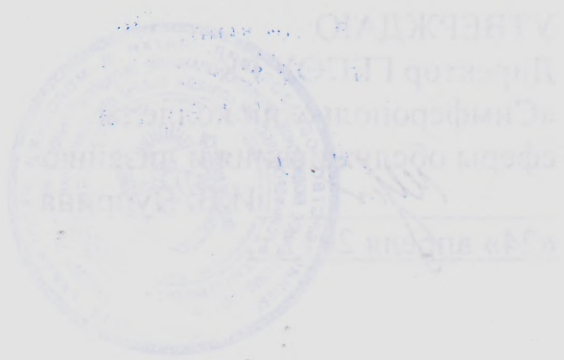
по профессии

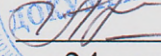
43.01.09 Повар, кондитер

Симферополь
2017 г.

РАССМОТРЕНО
на заседании цикловой комиссии
«Повар, кондитер»
Протокол № 9 от «18» апреля 2017 г.
Председатель  Е.Т. Танчинец

СОГЛАСОВАНО
Зам. директора по УПР
ГБПОУ РК
«Симферопольский колледж сферы
обслуживания и дизайна»
 А.А. Сиверс
«20» апреля 2017 г.



СОГЛАСОВАНО
эксперт от работодателя:
АО «КРЫМТУР»
 А.Г. Прохорова
«24» апреля 2017 г.

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.06 Охрана труда разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**, входящей в укрупнённую группу **43.00.00 Сервис и туризм**.

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Крым «Симферопольский колледж сферы обслуживания и дизайна»

Разработчик: преподаватель Шевченко Лилия Владимировна

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	14

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.06 Охрана труда

1.1 Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, входящую в укрупненную группу профессий 43.00.00 Сервис и туризм.

1.2 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: учебная дисциплина «Охрана труда» относится к общепрофессиональному циклу основной профессиональной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

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

В результате освоения 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. 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 помощника повара (кондитера), инструктировать их по вопросам техники безопасности техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;
- вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда;

знать:

- 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 инструктажей по охране труда и технике безопасности;
- порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося **63** часа,

в том числе:

- аудиторной учебной работы обучающегося – **42** часа.
- самостоятельной учебной работы обучающихся – **21** час.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объём часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	63
Аудиторная учебная работа (всего)	42
в том числе:	
лабораторные занятия (не предусмотрено)	-
практические занятия	20
контрольные работы (не предусмотрено)	-
курсовая работа (не предусмотрено)	-
Самостоятельная учебная работа обучающегося (всего)	21
В том числе:	
Самостоятельная работа над курсовой работой (проектом)- не предусмотрено	-
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачёта	

2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины «Охрана труда»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1. Правовые и организационные основы охраны труда.		6	
Тема 1.1. Тема 1.1 Общие вопросы охраны труда на предприятиях общественного питания	<p>Содержание учебного материала.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Цели, задачи и предмет изучения охраны труда. Основные понятия и терминология безопасности труда. 2. Организация управления охраной труда на предприятиях общественного питания. 3. Понятие травмы, несчастного случая, профессионального заболевания 4. Опасность производственной среды. 5. Опасные и вредные производственные факторы, их характеристика. 6. Классификация условий труда по степени вредности и опасности. <p>Практические занятия</p> <p>Основные понятия и правовая основа охраны труда.</p> <p>Самостоятельная работа обучающихся:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Подготовить реферат: «Правила внутреннего распорядка предприятия» - Работа с учебной литературой и нормативными документами. - Подготовить сообщение: «Опасные и вредные производственные факторы в пищевой промышленности». 	4	2
Раздел 2. Управление безопасностью труда		18	2

Тема 2.1. Управление безопасностью труда.	Содержание учебного материала	4	
	1. Правовые и организационные основы охраны труда. Система управления безопасностью труда.		
	2. Опасные и вредные условия труда.		
	3. Гигиенические нормативы, санитарные нормы и правила, правила безопасности.		
	4. Надзор и контроль безопасности труда. Обучение и проверка знаний по охране труда. Права и обязанности работников и работодателей в области охраны труда. Охрана труда женщин и несовершеннолетних. Специальная оценка условий труда (СОУТ).		
Практические занятия	4	2-3	
	Организация обучения по охране труда		
	Причины производственного травматизма. Расследование, оформление и учет несчастных случаев		
Тема 2.2. Защита от вредных и опасных производственных факторов	Содержание учебного материала	4	
	Защита от физических негативных факторов.		
	Методы и средства обеспечения электробезопасности.		
	Методы и средства защиты при работе с технологическим оборудованием и инструментом.		
	Пожарная защита на производственных объектах. Методы и средства противопожарной безопасности		
	Средства индивидуальной и коллективной защиты от вредных и опасных производственных факторов.		
	Практические занятия	6	2-3
	1. Определение негативных факторов в рабочей среде.		
	2. Порядок обеспечения работников средствами индивидуальной защиты		
	3. Оказание первой помощи при термических ожогах.		
Самостоятельная работа обучающихся:	9		

	- Подготовить сообщение на тему: Факторы, влияющие на степень поражения человека электрическим током»; - Выполнение презентации на тему: Защита от вредных и опасных производственных факторов		
Раздел 3 Требования к санитарии и гигиене		2	
Тема 3.1. Требования к санитарии и гигиене	Содержание учебного материала	2	
	Личная гигиена повара		
	Медицинское обследование работников общественного питания		2
	Санитарная одежда повара.		
	Самостоятельная работа обучающихся: Работа с учебной литературой и конспектом.	1	
Раздел 4. Общие требования безопасности и охраны труда		16	
Тема 4.1. Общие требования безопасности и охраны труда	Содержание учебного материала	16	
	Общие требования безопасности.		2
	Предотвращение аварийных ситуаций в случае неисправности приборов безопасности, регулирования и автоматики.		
	Правила безопасности при работе с газовыми плитами, духовками, жарочными шкафами.		
	Правила безопасности при работе с электрическими мясорубками и измельчителями.		
	Правила безопасности при работе с электрическими миксерами, тестомесителями и др.		
	Правила безопасности при работе с режущими инструментами.		
	Правила безопасности при приготовлении горячих вторых блюд.		

	Правила безопасности при приготовлении горячих напитков и отпуске готовой продукции.		
	Практические занятия	8	2-3
	Отработка навыков правил безопасности при работе с режущими инструментами.		
	Отработка навыков правил безопасности при работе с газовыми плитами, духовками, жарочными шкафами.		
	Отработка навыков правил безопасности при работе с электрическими мясорубками и электрическими миксерами		
	Отработка навыков правил безопасности при приготовлении горячих и вторых блюд.		
	Самостоятельная работа обучающихся: - Подготовить презентацию: «Опасные и вредные факторы в моей профессии» - Выполнение сообщений по темам: «Рациональная организация рабочего места» - Работа с учебной литературой и конспектом.	8	
	Дифференцированный зачёт		
Всего		63	
<p>Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:</p> <ol style="list-style-type: none"> 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 ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы дисциплины предполагает наличие учебного кабинета «Охраны труда»;

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- противогаз гражданский, марлевые повязки
- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия: плакаты, стенды.

Технические средства обучения:

- ноутбук, проектор.

Оборудование мастерской и рабочих мест мастерской: не предусмотрено.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории: не предусмотрено.

3.2. Информационное обеспечение обучения.

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле: учебное пособие для студ. Учреждений сред. Проф. образования/ Ю.М. Бурашников, А.С. Макстмов.- 9-изд., стер.-М.: Издательский центр «Академия», 2014.-320с.

Дополнительные источники:

1. Трудовой кодекс Российской Федерации от 30.12.2001 №197-ФЗ (в ред. ФЗ от 30.06.2006г. Кодекс об административных правонарушениях РФ. Федеральный закон от 30.12.2001 № 195-ФЗ с изм. на 18.06 2005
2. Гражданский кодекс Российской Федерации (часть1) от30.11.1994N51-ФЗ (принят ГД ФС РФ 21.10.1994) (ред. от 10.01.2006)
3. Федеральный закон «Об обязательном социальном страховании от несчастных случаев на производстве и профессиональных заболеваний» от

24.07.1998 №125-ФЗ (в ред. ФЗ от 30.12.2001 №196-ФЗ, ТК РФ от 30.12.2001 №197-ФЗ, ФЗ от 26.11.2002 №152-ФЗ, с изм., внесенными ФЗ от 02.01.2000 №10-ФЗ, от 11.02.2002 №17-ФЗ, от 08.02.2003 № 25-ФЗ, от 08.12.2003 № 166-ФЗ).

4. Охрана труда и производственная безопасность, Учебно-методическое пособие/А.А. Раздорожный.– М.: Экзамен, 2007. – 510 с.

5. Административная ответственность за нарушение законодательства о промышленной безопасности: учебно- методическое пособие.- Кемерово: 2003.- 12с.

6. Государственное управление и надзор за соблюдением требований охраны труда и промышленной безопасности [Текст]: учебно-методическое пособие.- Кемерово, 2009.

7. Основные положения законодательства об охране труда: учебно-методическое пособие.-региональный научно-методический центр охраны труда и промышленной безопасности, 2014.-26с.

Рекомендуемая литература для обучающихся

1. Прокопенко Н.А., Косолапова Н.В. Охрана труда (СПО) – 2015, М., ООО «Издательство» КноРус»,

2. Охрана труда и производственная безопасность, Учебно- методическое пособие/ А.А. Раздорожный.– М.: Экзамен, 2007.– 510 с.

3. Серия ОХРАНА ТРУДА [сборник]: (Цикл «Сборники руководящих материалов»). - Кемерово: 2005.- 112-160с.

Интернет-ресурсы:

1. Техническая литература [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.tehlit.ru>, свободный.– Загл. с экрана

2. Единое окно доступа к образовательным ресурсам [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://window.edu.ru>, свободный.– Загл. с экрана

3. Журнал «Охрана труда» [Электронный ресурс]. –

Режим доступа: <http://www.otd-lab.ru>, свободный. – Загл. с экрана.

4. Охрана труда в России. (Электронный ресурс). – Режим доступа: www.tehdoc.ru. Инструкция по охране труда для оператора автозаправочной станции. (Электронный ресурс): www.gostrf.com/Basesdoc/46/46404/index.htm

3.3 Организация образовательного процесса

Реализация программы дисциплины осуществляется по группам, проводится в виде работы с использованием учебной литературы, а также образовательных программ и информационно - телекоммуникационной сети Интернет.

По дисциплине предусмотрена внеаудиторная самостоятельная работа.

Внеаудиторная (самостоятельная) работа должна сопровождаться методическим обеспечением на ее выполнение.

Реализация программы дисциплины обеспечивается доступом каждого обучающегося к печатным изданиям и электронным изданиям.

Текущий контроль знаний и умений осуществляется в форме различных видов опросов, тестового контроля.

При реализации программы дисциплины проводятся консультации для обучающихся.

3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, имеющими высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины.

Педагогические работники получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направлении деятельности, которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения(освоенные умения, усвоенные знания)	Основные показатели оценки результата
Умения:	
Выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими и планируемыми видами профессиональной деятельности;	выявление опасных и вредных производственных факторов и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими и планируемыми видами профессиональной деятельности;
Использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;	обоснование выбора и применения средств индивидуальной и коллективной 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;	оценка условий труда и травмобезопасности, учитывая нормативные документы по охране труда.
проводить вводный инструктаж помощника повара (кондитера), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;	умение проводить инструктажи с учётом специфики выполняемых работ.
Вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда;	применение выработанных навыков с целью достижения требуемого уровня безопасности.
Знания:	
Законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;	иметь представление о законодательных и иных нормативных актах, содержащие требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации.
обязанности работников в области охраны труда;	знание обязанностей работников в области охраны труда;
Фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;	использование полученных профессиональных знаний с целью определения фактических или потенциальных последствий

	собственной деятельности.
возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом)	знание возможных последствий несоблюдения подчинёнными работниками (персоналом) технологических процессов и производственных инструкций
Порядок и периодичность инструктажей по охране труда и технике безопасности.	обосновывать порядок и периодичность проведения инструктажей по охране труда и технике безопасности.
Порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты.	соблюдение порядка хранения и использования средств индивидуальной и коллективной защиты.