

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ НОВОСИБИРСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ НОВОСИБИРСКОЙ ОБЛАСТИ
«БЕРДСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»
(ГБПОУ НСО «БПК»)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

	ОП 06	Охрана труда
по общепрофессиональному циклу	_____	_____
	индекс	название МДК
специальность	43.02.15	Поварское и кондитерское дело
	код специальности	название специальности
Разработчик:	преподаватель	
	_____	_____
	должность	подпись фамилия, имя, отчество
	_____	_____

Бердск, 2022 г.

Рабочая программа учебной дисциплины ОП 06 Охрана труда разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО): Приказ Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. № 1565 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования»

43.02.15

код специальности

«Поварское и кондитерское дело»

название специальности

код укрупненной группы специальности

название укрупненной группы специальности

Организация-разработчик: ГБПОУ НСО «Бердский политехнический колледж»

Разработчик:

преподаватель

Ольшанских С.Л.

должность

подпись

фамилия, имя, отчество

РАССМОТРЕНО

Заседание ПЦК

Протокол № 1 от 18.10. 2022

Председатель ЦК

Л.А. Ларина Л.А. Ларина

СОГЛАСОВАНО

Заместитель директора по учебно-методической работе

С.В. Сак С.В. Сак

01.09.2022

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.06. Охрана труда.

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессиям СПО **43.02.15 Поварское и кондитерское дело.**

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

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 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 по охране труда;
- вырабатывать и контролировать навыки необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда;
- вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки её заполнения и условия хранения;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен 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 и 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 результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен овладеть общими и профессиональными компетенциями:

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

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

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

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

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

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

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

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

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.

ЛР 1 Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.

ЛР 2 Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организации.

ЛР 32 Готовый к профессиональной конкуренции и конструктивной реакции на критику

ЛР 33 Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 36 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 36 часа

самостоятельной работы обучающегося 0 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)	36
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	36
в том числе:	
лабораторные занятия	0
практические занятия	10
контрольные работы	

Самостоятельная работа обучающегося (всего): реферирование	0
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	1

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 РАБОТА	ОБЪЕМ ЧАСОВ	УРОВЕНЬ ОСВОЕНИЯ
1	2	3	4
Раздел 1. Охрана труда			
Тема 1. Основные положения законодательства Российской Федерации о труде и об охране труда, управление охраной труда	Основные понятия. Классификация условий труда. Режим рабочего времени. Время отдыха. Охрана труда несовершеннолетних рабочих и служащих, охрана труда женщин. Льготы по охране труда в промышленности. Компенсация за тяжелые работы и работы с вредными условиями труда. Трудовой договор.	4 2 2	2
Тема 2. Нормативно-правовые акты охраны труда и ответственность за их несоблюдение.		12	
	Обязанности и ответственность работодателя в области охраны труда. Обязанности и ответственность работников за несоблюдение требований по охране труда. Гарантии права работника на охрану труда. Виды и правила проведения инструктажей по охране труда. Производственная инструкция по охране труда. Порядок аттестации рабочих мест по условиям труда. Практическая работа № 1,2 «Составление инструкции по Охране труда» Практическая работа № 3,4 Организация обучения инструктажа и проверки знаний по охране труда. Практическая работа № 5,6 Аттестация рабочего места.	1 1 1 1 1 1 2 2 2	2

Тема 3. Общие требования безопасности по территории организации и в производственных помещениях.	Классификация опасных и вредных факторы. Действие их на организм человека. Особенности обеспечения безопасных условий труда на производстве. Производственная санитария и гигиена труда. Профилактика профессиональных заболеваний. Средства коллективной и индивидуальной защиты. Несчастный случай на производстве. Причины возникновения, расследование и учет несчастных случаев, профессиональных заболеваний. Практическая работа № 7, 8, 9 Классификация. Расследование, учет и оформление несчастных случаев.	6 2 2 2	 2
Тема 4. Электробезопасность на производстве.	Действие электрического тока на организм человека. Анализ опасности поражения человека электрическим током. Меры защиты от поражения электрическим током. Правила безопасности при эксплуатации установок и аппаратов. Опасное напряжение. Заземление оборудования. Защитные средства. Степень поражения электрическим током. Причины электротравм.	4 2 2	 2
Тема 5.		4	

Пожарная безопасность на производстве.	Виды и основные задачи пожарной охраны. Причины пожаров. Первичные средства тушения пожаров. Системы оповещения людей о пожаре. Организационно-профилактические мероприятия на производстве. Правила поведения при пожаре. Средства пожаротушения. Виды огнетушителей, правила пользования ими.	2 2	2
Тема 6. Первая доврачебная помощь при несчастных случаях на производстве.		6	
	Обеспечение первой помощи на производстве. Аптечки. Оказание первой помощи при ушибах, вывихах, переломах, рваных ранах и транспортировка пострадавших. Первая помощь при ожогах, обморожении. Удаление инородных тел из глаза. Оказание первой помощи при поражении электрическим током. Приемы искусственного дыхания. Практическая работа № 10,11 Оказание первой доврачебной помощи пострадавшим от несчастного случая.	1 1 1 1 2	2
		Д/з	
Всего		36	

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 ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины проводится в учебном кабинете «Безопасности жизнедеятельности и охраны труда» (совмещен с кабинетом ОБЖ)

Оборудование учебного кабинета:

- учебные парты в комплекте
- доска
- рабочее место преподавателя.

Технические средства обучения:

- компьютер
- видеоплеер
- огнетушители;
- индивидуальные средства защиты;

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

Дополнительные источники:

Конституция РФ, принята 12 декабря 1993 года.

Федеральный закон от 30 декабря 2001 года №197 – ФЗ (в редакции Федерального закона РФ от 30.06.2006 г. № 90 ФЗ) трудовой кодекс РФ.

1. Постановление правительства РФ от 30.06.2004 г.№321, Положение министерства здравоохранения и социального развития РФ.
2. Федеральный закон РФ от 09.05.05 г. №45-ФЗ, О внесении изменений в кодекс РФ об административных правонарушениях и другие законодательные акты РФ .
3. Указ президента РФ от 09 марта 2004 г. № 314. О системе и структуре Федеральных органов исполнительной власти.
4. Постановление правительства РФ от 23 мая 2000.г. № 399. О нормативных правовых актах, содержащих государственные нормативные требования охраны труда.
5. Технология научно-методического обеспечения деятельности организации в сфере охране труда: /М, :ФГУ «ВЦОТ» Росздрава 2007.
6. Сан ПиН 2.4.6 664 – 97 гигиенические критерии допустимых условий и видов работ для профессионального обучения и труда подростков.
7. Постановвление правительства РФ от 25.02.2000г. № 163.
8. Типовая инструкция 22 «оказание первой доврачебной помощи» 1993г.
9. ГВ Мошкин «Как проводить инструктаж рабочих по технике безопасности, М. , «Энергия»,2003г (библиотека электромонтера). Вып 378.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
1	2
Уметь:	
<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 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 её заполнения и условия хранения; 	<p>Самоконтроль</p> <p>Практическая работа</p> <p>Тестовый контроль</p> <p>Практическая работа</p> <p>Наблюдение (образцы заполненной документации)</p>
Знать:	
<ul style="list-style-type: none"> -системы управления охраной труда в организации; -законы и иные нормативные правовые 	<p>Устный, фронтальный, индивидуальный опрос.</p> <p>Аудиторный тестовый контроль</p>

<p>акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;</p> <p>-обязанности работников в области охраны труда;</p> <p>-фактические и потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;</p> <p>-возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);</p> <p>-порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персоналом);</p> <p>-порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты.</p>	<p>Самоконтроль.</p> <p>Тестирование</p> <p>Индивидуальная самостоятельная работа (реферирование)</p> <p>Устный фронтальный, индивидуальный опрос.</p> <p>Защита решений ситуационных задач. Изучение инструкций</p> <p>Устный аудиторный опрос. Зачет</p>
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------