

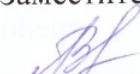
МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ЗАБАЙКАЛЬСКОГО КРАЯ

Государственное профессиональное образовательное учреждение

«Забайкальский государственный колледж»

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по УР

 В.А. Лисовская

« 31 » августа 2022

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП 08 Охрана труда

Для специальности 19.02.10 «Технология продукции
общественного питания»

Чита 2022

Программа учебной дисциплины ОП 08 Охрана труда разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

Организация – разработчик ГПОУ «Забайкальский государственный колледж»

Разработчик:

Рябко Е. И. , преподаватель ГПОУ «Забайкальский государственный колледж»

Рассмотрено на заседании П(Ц)К ГПОУ «Забайкальский государственный колледж»
Протокол № 10 от «14» 06 2022 г.
Председатель П(Ц)К Иванов

Содержание

| | |
|---|----|
| 1 Паспорт 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 | 13 |

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Охрана труда

1.1 Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

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 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 защиты

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 во часов |
|---|------------------------|
| Максимальная учебная нагрузка (всего) | 48 |
| Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего) | 32 |
| в том числе: | |
| практические занятия | 12 |
| Самостоятельная работа обучающегося (всего) | 16 |
| в том числе: выполнение домашних практических заданий по лекционному курсу; подготовка к выполнению практических работ: конспектирование, подбор дидактических материалов, анализ и реферирование методической и учебной литературы при выполнении системы самостоятельных работ по лекционному курсу; изучение отдельных тем, вынесенных на самостоятельное рассмотрение; подготовка к выполнению контрольных работ и тестов; повторение разделов программы с целью подготовки к промежуточной и итоговой аттестации. | |
| Итоговая аттестация в форме зачета | |

2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины Охрана труда

| Наименование разделов и тем | Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся | | Объем часов | Уровень освоения |
|--|---|---|-------------|------------------|
| 1 | 2 | | 3 | 4 |
| Раздел 1. Охрана труда | | | 48 | |
| Тема 1.1. Основы законодательства по охране труда | Содержание учебного материала: | | 6 | |
| | 1 | Вопросы охраны труда в Конституции РФ. | 4 | 1 |
| | 2 | Свободный труд. Государственная защита прав и свобод гражданина РФ. Кодекс законов о труде. Гарантия свободы выбора вида занятости, образование. Обеспечение безопасных условий труда | | 2 |
| | 3 | Рабочее время. Продолжительность рабочего времени Неполное рабочее время Ненормированный рабочий день. Сверхурочная работа Дежурство. | | 2 |
| | 4 | Время отдыха. Виды отдыха, установленные законодательством. Перерывы в течение рабочего дня. Ежедневный отдых. Праздничные дни Отпуск. Работа в выходные дни | | 2 |
| | 5 | Охрана труда несовершеннолетних и женщин. Медицинское освидетельствование при приеме на работу. Продолжительность рабочего дня. Допуск к горячим цехам. Перенос тяжестей. Отпуск. несовершеннолетним. Льготы в области труда для женщин. | | 2 |
| | 6 | Оплата труда и льготы в общепите . Формы и системы оплаты труда Право на дополнительный отпуск. Льготы по пенсионному обеспечению | | 2 |
| | Практические занятия | | | --- |
| | Самостоятельная работа обучающихся Коллективный договор и соглашение, их роль в регулировании трудовых и связанных с ними отношений | | 2 | |
| Тема 1.2. Организация и управление охраной труда в общепите | Содержание учебного материала | | 4 | |
| | 1 | Организация службы охраны труда в общепите. Обязанности работников по соблюдению требований охраны труда. Соблюдение | 2 | 2 |

| | | | | |
|--|--|---|----------|---|
| | | норм и правил. Применение средств индивидуальной и коллективной защиты. | | |
| | 2 | Обязанности работодателя по обеспечению безопасных и здоровых условий труда. Ответственность за состояние условий и охраны труда в общепите. Выполнение требований законодательных актов по охране труда на рабочем месте. | | 2 |
| | Практические занятия | | --- | |
| | Самостоятельная работа обучающихся Система организации работы и контроля по охране труда | | 2 | |
| Тема 1.3. Условия труда, причины травматизма | Содержание учебного материала | | 6 | |
| | 1 | Факторы, влияющие на условия труда работающих. Метеорологические (температура, влажность, подвижность воздуха). Производственные факторы, химические вредные факторы, физические, биологические. | 2 | 2 |
| | 2 | Причины травматизма. Технические, организационные, организационно-технические причины. | | 2 |
| | 3 | Виды травматизма в горячем цеху общепита. Световое и тепловое воздействие на организм работающего, выделение вредных веществ, повышенный уровень шума. | | 2 |
| | Практические занятия Профессиональные заболевания | | 2 | |
| | Самостоятельная работа обучающихся Служба охраны труда на предприятии, ее основные задачи и функции. | | 2 | |
| Тема 1.4 Первая помощь при несчастных случаях | Содержание учебного материала | | 6 | |
| | 1 | Оказание первой помощи при отравлениях, ожогах, механическом травмировании При отравлении угарным газом, ядовитыми веществами Искусственное дыхание. Приемы помощи при ожогах. | 2 | 2 |
| | 2 | Оказание первой помощи при поражении электрическим током. Отключение и освобождение от действия электрического тока Электрический удар. Отсутствие сознания. Меры по оживлению пострадавшего. Обучение работающих в общепите правильному выполнению искусственного дыхания | | 2 |
| | Практические занятия | | 2 | |

| | | | |
|---|--|----------|---|
| | Проведение манипуляций на тренажере Максим искусственного дыхания | | |
| | Самостоятельная работа обучающихся Профессиональный отбор, обучение, допуск к работам с повышенной опасностью и работам, для которых необходим профессиональный отбор. | 2 | |
| Тема 1.5 Охрана труда в общественном питании | Содержание учебного материала | 6 | |
| | 1 Требования безопасности труда в общественном питании. | 2 | 2 |
| | 2 Требование безопасности при работе с электрооборудованием. | | 2 |
| | Практические занятия Проведение манипуляций на тренажере Максим искусственного дыхания | 2 | |
| | Самостоятельная работа обучающихся Рациональный режим труда и отдыха | 2 | |
| Тема 1.6 Безопасность труда в общественном питании. | Содержание учебного материала | 6 | |
| | 1 Организация рабочего места. | 2 | 2 |
| | 2 Требования к складским помещениям. Работа в холодном цеху. | | 2 |
| | 3 Защита от светового и теплового излучения. Защита органов зрения, защита от теплового излучения. Защита от вредных газов и аэрозолей. | | 2 |
| | Практическое занятие Техника безопасности при работе с электроплитами. | 2 | |
| | Самостоятельная работа обучающихся Предупреждение и устранение стрессового состояния. | 2 | |
| Тема 1.7 Электробезопасность. | Содержание учебного материала | 8 | |
| | 1 Действие тока на организм человека. Электрический ожог, металлизация кожи, эл. удар, электроофтальмия. Соппротивление тела. Длительность действия тока. Внешняя среда. | 4 | 2 |
| | 2 Электробезопасность при работах на электрооборудовании. Меры защиты от поражения электрическим током. Средства индивидуальной защиты. | | 2 |
| | Практическое занятие Оказание первой помощи при поражении электрическим током | 2 | |
| | Самостоятельная работа обучающихся Действие электрического тока на человека | 2 | |
| Тема 1.8 . Пожарная безопасность в цехах общественного питания | Содержание учебного материала | 6 | |
| | 1 Опасные факторы и причины пожаров. Причины пожаров. Травмы от пожаров, взрывов. | 2 | 2 |

| | | | | |
|--|---|--|-----------|---|
| | 2 | Обеспечение пожарной безопасности в цехах общественного питания. Эксплуатация оборудования. Пожарные посты. Хранение огнеопасных материалов. Требования безопасности к газовым баллонам. | | 2 |
| | Практическое занятие План эвакуации при обнаружении очага возгорания | | 2 | |
| | Самостоятельная работа обучающихся Основные опасные и вредные факторы, возникающие при пожаре | | 2 | |
| Самостоятельная работа обучающихся: конспектирование, подбор дидактических материалов, анализ и реферирование методической и учебной литературы при выполнении системы самостоятельных работ по лекционному курсу, изучение отдельных тем, вынесенных на самостоятельное рассмотрение; подготовка к выполнению контрольных работ и тестов; повторение разделов программы с целью подготовки к промежуточной и итоговой аттестации. | | | | |
| Всего | | | 48 | |

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета «Охрана труда»

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя, оборудованное компьютером медиапроектором.
- комплект учебно-наглядных пособий,

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор.

Проведение контроля подготовленности обучающихся к выполнению промежуточного контроля уровня усвоения знаний по разделам дисциплины, а также предварительного итогового контроля уровня усвоения знаний за семестр рекомендуется проводить в компьютерном классе с использованием сертифицированных тестов и автоматизированной обработки результатов тестирования (АОС-КТ)

3.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники (печатные издания):

1 Беспалов Ю.Ф. Комментарий к Гражданскому процессуальному кодексу Российской Федерации (постатейный) : научное издание / Беспалов Ю.Ф. 3-е издание — Москва : Проспект, 2020. — 863 с. — ISBN 978-5-392-30542-1. — URL: <https://book.ru/book/937833> (дата обращения: 08.03.2022). — Текст : электронный.

2 Борисов А.Н. Комментарий к Федеральному закону от 24 июля 1998 г. № 125-ФЗ «Об обязательном социальном страховании от несчастных случаев на производстве и профессиональных заболеваний» (постатейный) : монография / Борисов А.Н. — Москва : Юстицинформ, 2011. — 304 с. — ISBN 978-5-7205-1076-3. — URL: <https://book.ru/book/921010> (дата обращения: 08.03.2022). — Текст : электронный.

3 Калинина В.М. Охрана труда в организациях питания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / В.М. Калинина. – М.; Издательский центр «Академия», 2017.- 320 с.

4 Кожухарик Д.Н. Комментарий к Трудовому кодексу Российской Федерации (постатейный) : научное издание / Кожухарик Д.Н., под ред. 4-е издание — Москва : Проспект, 2021. — 893 с. — ISBN 978-5-392-32946-5. — URL: <https://book.ru/book/941245> .— Текст : электронный.

5 Косолапова Н.В., Охрана труда: учебник / Н.В. Косолапова , Н.А. Прокопенко. - Москва : КноРус, 2022 – 181 с. – ISBN 978-5-406-09620-8.- URL: <https://book.ru/book/943225>. — Текст : электронный.

6 Косолапова, Н.В., Охрана труда : учебник / Н.В. Косолапова, Н.А. Прокопенко. — Москва : КноРус, 2019. — 181 с. — ISBN 978-5-406-06520-4. — URL:<https://book.ru/book/929621> — Текст : электронный.

7 Попов, Ю.П., Охрана труда : учебное пособие / Ю.П. Попов, В.В. Колтунов. — Москва : КноРус, 2022. — 226 с. — ISBN 978-5-406-09621-5. — URL:<https://book.ru/book/943226> . — Текст : электронный.

8 Попов, Ю.П., Охрана труда : учебное пособие / Ю.П. Попов, В.В. Колтунов. — Москва : КноРус, 2021. — 226 с. — ISBN 978-5-406-08209-6. —

URL:<https://book.ru/book/940428> . — Текст : электронный.

9 Попов, Ю.П., Охрана труда : учебное пособие / Ю.П. Попов, В.В. Колтунов. — Москва : КноРус, 2022. — 226 с. — ISBN 978-5-406-09621-5. —

URL:<https://book.ru/book/943226> (дата обращения: 08.03.2022). — Текст : электронный.

10 Рыжиков, С.Н., Техническое оснащение торговых организаций и охрана труда + Приложение : учебник / С.Н. Рыжиков. — Москва : КноРус, 2022. — 322 с. — ISBN 978-5-406-09234-7. — URL:<https://book.ru/book/942807> (дата обращения: 08.03.2022). — Текст : электронный.

11 Смоленский, М.Б., Конституция Российской Федерации (с комментариями для школьников и студентов). С новыми поправками от 2020 года :

нормативная литература / М.Б. Смоленский, М.В. Алексеева. — Москва : КноРус, 2021. — 269 с. — ISBN 978-5-406-08189-1. —

URL:<https://book.ru/book/940083> (дата обращения: 08.03.2022). — Текст : электронный.

12 Ткачева, Г.В., Охрана труда в профессиональной деятельности : учебно-практическое пособие / Г.В. Ткачева, Т.Е. Никвист, С.В. Коровин. — Москва : КноРус, 2021. — 130 с. — ISBN 978-5-406-08351-2. —

URL:<https://book.ru/book/940717> (дата обращения: 08.03.2022). — Текст : электронный.

13 Фролов, А.В., Охрана труда : учебное пособие / А.В. Фролов, А.С.

Шевченко, ; под ред. В.А. Коржа. — Москва : КноРус, 2022. — 424 с. —

ISBN 978-5-406-09118-0. — URL:<https://book.ru/book/942452> (дата обращения: 08.03.2022). — Текст : электронный.

Электронные издания:

<https://infourok.ru/kurs-lekciy-po-ohrane-truda-dlya-spo-1314928.html>

http://window.edu.ru/resource/203/67203/files/ЛЕКЦИИ%20по%20ОТ%20_колледж_.pdf

<https://multiurok.ru/files/liektsii-po-distiplinie-okhrana-truda.html>

https://kolpino-sppk.ru/docs/tab_10/13.02.11_OP_07_RP-1196.pdf

Дополнительные источники (печатные издания):

1 Калинина В.М. Охрана труда на предприятиях пищевой промышленности: Рекомендовано (ФГАУ «ФИРО») в качестве учебника для использования в учебном процессе образовательных организаций, реализующих программы среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (из списка ТОП-50)/ Калинина В.М., 42-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018, 256 с

2 Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред. проф. образования/Г.Г.Лутошкина, Ж.С.Анохина. – 1-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 240 с

3 Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб.пособие для студ. учреждений сред. проф. образования/В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 432 с.

4 Шильман Л.З. Технология кулинарной продукции, учебник для учащихся учреждений сред. проф. образования/ Шильман Л.З. – 4-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2017, 176 с.

3.3 Организация образовательного процесса

Дисциплина ОП. 08 Охрана труда входит в общепрофессиональный цикл обязательной части основной образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело». Освоению программы данной дисциплины предшествует освоение программ ОДБ 06 Основы безопасности жизнедеятельности, ОП.11 Безопасность жизнедеятельности.

3.4 Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация образовательной программы обеспечивается руководящими и педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью реализуемой образовательной программы (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартах (при наличии).

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

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 настоящего ФГОС СПО, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе тестирования, зачёта.

| Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания) | Формы и методы контроля и оценки результатов обучения |
|---|---|
| <i>1</i> | <i>2</i> |
| Усвоенные умения: | Оценка результатов выполнения практической работы; Оценка решения индивидуальных заданий; |
| Пользоваться нормативными правовыми актами по безопасности труд | |
| Соблюдать правила по охране труда на рабочих местах; | |
| Соблюдать правила по электробезопасности на рабочих местах; | Оценка результатов выполнения тестирования; |
| Соблюдать правила по пожарной безопасности на рабочих местах; | |
| Усвоенные знания: | |
| основные нормативные правовые и технические нормативные правовые акты по безопасности труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и гигиене, | Оценка результатов выполнения самостоятельной работы. |
| систему государственного надзора и общественного контроля за безопасностью труда; | |
| опасные и вредные производственные факторы, характерные для конкретной отрасли; | |
| основные требования к производственным помещениям и рабочим местам; | |
| способы защиты от воздействия опасных и вредных производственных факторов; | |
| меры пожарной профилактики и технические средства пожаротушения; | |