



**БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
ХАНТЫ-МАНСЙСКОГО АВТОНОМНОГО ОКРУГА – ЮГРЫ
«КОГАЛЫМСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

УТВЕРЖДЕНА
приказом директора
БУ «Когалымский
политехнический колледж»
№ 243 от «01» сентября 2018г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.06 ОХРАНА ТРУДА

программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих
по профессии среднего профессионального образования

43.01.09 Повар, кондитер

| | |
|----------------|-------|
| Форма обучения | очная |
| Курс | 1 |
| Семестр | 2 |

Когалым, 2018

Рабочая программа учебной дисциплины ОП. 06 Охрана труда разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 г. №1569 (зарегистрированным Министерством юстиции Российской Федерации от 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898), примерной основной образовательной программы, внесенной в реестр ПООП 28.12.2018 под номером 43.01.09-181228 по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Организация-разработчик: бюджетное учреждение профессионального образования Ханты-Мансийского автономного округа - Югры «Когалымский политехнический колледж».

РАССМОТРЕНО

на заседании методического объединения социально-экономического профиля

Протокол № 4 от 29 мая 2018 г.

Руководитель МО  Л.В. Кругляк

СОГЛАСОВАНО

Педагог-библиотекарь  Л.Н. Родионова

Старший методист  И.В. Рыбакова

Разработчик:

Новосельцев Александр Алексеевич, преподаватель БУ «Когалымский политехнический колледж»

СОДЕРЖАНИЕ

| | |
|---|----|
| 1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОХРАНА ТРУДА»..... | 4 |
| 2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ..... | 6 |
| 3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ..... | 12 |
| 4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ..... | 13 |

1 ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОХРАНА ТРУДА»

1.1 Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих в соответствии с ФГОС профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер.

1.2. Место дисциплины в структуре ППКРС: учебная дисциплина относится к дисциплинам общепрофессионального цикла, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в образовательную программу, с дисциплинами ОП 03. Техническое оснащение и организация рабочего места, ОП.08 Безопасность жизнедеятельности

1.3 Цели учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

В рамках изучения дисциплины формируются следующие знания и умения:

| Код ПК | Умения | Знания |
|--|--|---|
| ОК 01-10 ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 | -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 т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности; -проводить вводный инструктаж помощника повара (кондитера), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ; -вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда. | -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 |

1.4 Ведущие педагогические технологии, используемые преподавателем:

Рабочая программа предусматривает использование преподавателем технологий/элементов технологий:

- лично-ориентированного обучения,
- информационных,
- дистанционного обучения,
- проблемного обучения,
- исследовательской деятельности,
- компетентностного подхода.

1.5 Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 48 часов,

в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 36 часов;

самостоятельной работы обучающегося 12 часов.

2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

| Вид учебной работы | Объем часов |
|--|--------------------|
| Максимальная учебная нагрузка (всего) | 48 |
| Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего) | 36 |
| практические занятия | 10 |
| лекции | 26 |
| Самостоятельная работа обучающегося (всего) | 12 |
| Промежуточная аттестация в форме <i>дифференцированного зачета</i> | |

2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины «Охрана труда»

| Наименование разделов и тем 1 | Содержание учебного материала, практических работ, содержание самостоятельной работы обучающихся 2 | Объем часов 3 | Уровень освоения ¹ |
|---|--|-------------------------|-------------------------------|
| Введение | Содержание учебного материала 1. Основные понятия в области охраны труда. Предмет, цели и задачи дисциплины. Межпредметные связи с другими дисциплинами. Роль знаний по охране труда в профессиональной деятельности. Состояние охраны труда в отрасли | 2 | 1 |
| Раздел 1. Нормативно-правовая база охраны труда | | 10 | |
| Тема 1.1 Законодательство в области охраны труда | Содержание учебного материала | | |
| | Нормативно-правовая база охраны труда: понятие, назначение. Федеральные законы в области охраны труда: Конституция Российской Федерации, «Об основах охраны труда в Российской Федерации», Трудовой кодекс Российской Федерации (гл. 33-36). Основные нормы, регламентирующие этими законами, сферами их применения. Основные направления государственной политики в области охраны труда. Полномочия органов государственной власти России и субъектов РФ, а также местного самоуправления в области охраны труда. Государственные нормативные требования охраны труда (Трудовой кодекс РФ, ст. 211). | 2 | 1 |
| | Система стандартов по технике безопасности: назначение, объекты. Межотраслевые правила по охране труда, назначение, содержание, порядок действия Положение о системе сертификации работ по охране труда в организациях: назначение, содержание | 2 | |
| | Практические занятия | | |
| | Практическое занятие №1. Оформление нормативно-технических документов, в соответствии действующими Федеральными Законами в области охраны труда | 2 | 2 |
| Тема 1.2 Обеспечение охраны труда | Содержание учебного материала | 2 | 1 |

| | | | |
|---|--|-----------|---|
| | <p>Обеспечение охраны труда: понятие, назначение. Государственное управление охраной труда. Государственный надзор и контроль за соблюдением законодательства об охране труда. Органы надзора и контроля за охраной труда. Федеральные инспекции труда: назначение, задачи, функции. Права государственных инспекторов труда. Государственные технические инспекции, их назначение и функции.</p> <p>Административный, общественный, личный контроль за охраной труда. Права и обязанности профсоюзов по вопросам охраны труда. Правовые акты, регулирующие взаимные обязательства сторон по условиям и охране труда (Коллективный договор, соглашение по охране труда). Ответственность за нарушение требований охраны труда: административная, дисциплинарная, уголовная.</p> | | |
| <p>Тема 1.3 Организация охраны труда в организациях, на предприятиях</p> | <p>Содержание учебного материала</p> | 2 | 1 |
| | <p>Служба охраны труда на предприятии: назначение, основные задачи, права, функциональные обязанности. Основание для заключения договоров со специалистами или организациями, оказывающими услугу по охране труда. Комитеты (комиссии) по охране труда: состав, назначение</p> <p>Обязанности работодателя по обеспечению безопасных условий и охраны труда. Соответствие производственных процессов и продукции требования охраны труда. Обязанности работника по соблюдению норм и правил по охране труда. Санитарно-бытовые и лечебно-профилактическое обслуживание работников. Обеспечение прав работников на охрану труда. Дополнительные гарантии по охране труда отдельных категорий работников</p> <p>Обеспечение и профессиональная подготовка в области охраны труда. Инструктажи по охране и технике безопасности (вводный, первичный, повторный, внеплановый, текущий), характеристика, оформление документации. Финансирование мероприятий по улучшению условий и охраны труда</p> | | |
| <p>Раздел 2. Условия труда на предприятиях общественного питания</p> | | 18 | |
| <p>Тема 2.1 Основы понятия условия труда. Опасные и вредные производственные факторы</p> | <p>Содержание учебного материала</p> | 4 | 1 |
| | <p>Основные понятия: условия труда, их виды. Основные метеорологические параметры (производственный микроклимат) и их влияние на организм человека. Санитарные нормы условий труда. Мероприятия по поддержанию установленных норм</p> <p>Вредные производственные факторы: понятие, классификация. Краткая характеристика отдельных видов вредных производственных факторов (шум, вибрация, тепловое излучение, электромагнитные поля и т.д.), их воздействие на</p> | | |

| | | | |
|--|---|-----------|---|
| | человека | | |
| | Допустимые параметры опасных и вредных производственных факторов, свойственных производственным процессам в общественном питании. Понятие о ПДК (предельно-допустимых концентрациях) вредных факторов. Способы и средства защиты от вредных производственных факторов | | |
| | Практические занятия | | |
| | <i>Практическое занятие №2.</i> Исследование метеорологических характеристик помещений, проверка их соответствия установленным нормам | 2 | 2 |
| | Самостоятельная работа обучающихся: Подготовка сообщений по межотраслевым правилам охраны труда | 2 | 3 |
| Тема 2.2 Производственный травматизм и профессиональные заболевания | Содержание учебного материала | | |
| | Производственный травматизм и профессиональные заболевания: понятия, причины и их анализ. Травмоопасные производственные факторы в предприятиях общественного питания. Изучение травматизма: методы, документальное оформление, отчетность. Первая помощь при механических травмах (переломах, вывихах, ушибах и д.т.), при поражениях холодильными агентами и др. основные мероприятия по предупреждению травматизма и профессиональных заболеваний | 2 | 1 |
| | Несчастные случаи: понятия, классификация. Порядок расследования и документального оформления и учета несчастных случаев в организациях. Порядок возмещения работодателями вреда, причиненного здоровью работников в связи с несчастными случаями. Первая помощь пострадавшим от несчастного случая | 2 | |
| | Практические занятия | | |
| | <i>Практическое занятие №3.</i> Анализ причин производственного травматизма на предприятии. Определение коэффициентов травматизма: общего, частоты, тяжести, оформление актов | 2 | 2 |
| | Самостоятельная работа обучающихся: Подготовка сообщений по темам: «Производственный травматизм», «Виды профессиональных заболеваний в системе общественного питания». | 4 | 3 |
| Раздел 3. Электробезопасность и пожарная безопасность | | 18 | |
| Тема 3.1 Электробезопасность | Содержание учебного материала | | |
| | Электробезопасность: понятие, последствия поражения человека электрическим током. Условия возникновения электротравм, их классификация. Факторы, влияющие на тяжесть электротравм (параметры тока, время воздействия, особенности состояния организма). | 2 | 1 |
| | Классификация условий работы по степени электробезопасности. Опасные узлы и | | |

| | | | |
|---|--|---|---|
| | <p>зоны машин. Требования электробезопасности, предъявляемые к конструкции технологического оборудования.</p> <p>Защита от поражения электрическим током. Технические способы защиты (защитное заземление и зануление, защитное отключение, изоляция и ограждение токоведущих частей), понятие, назначение. Порядок и сроки проверки заземляющих устройств, и сопротивление изоляции. Индивидуальные средства защиты от поражения электрическим током, их виды, назначение, сроки проверки, правила эксплуатации и хранения.</p> <p>Статистическое электричество: понятие, способы защиты от его воздействия.</p> <p>Технические и организационные мероприятия по обеспечению электробезопасности на предприятиях общественного питания.</p> | | |
| | <p>Самостоятельная работа обучающихся:</p> <p>Составление плана мероприятий по обеспечению электробезопасности в горячем цехе предприятия общественного питания</p> | 2 | 3 |
| <p>Тема 3.2 Пожарная безопасность</p> | <p>Содержание учебного материала</p> <p>Пожарная безопасность: понятие, последствия ее несоблюдения. Правовая база: ФЗ «О пожарной безопасности», стандарты ССБТ, правила и инструкции по пожарной безопасности. Организация пожарной охраны в предприятиях. Пожарная безопасность зданий и сооружений (СниП 21-01-97). Правила пожарной безопасности в РФ (ППБ 01-99). Обязанности и ответственность должностных лиц за обеспечением пожарной безопасности в предприятиях. Государственная служба пожарной безопасности: назначение, структура, область компетенции.</p> <p>Противопожарный инструктаж: понятие, назначение, виды, порядок, сроки проведения и документальное оформление. Противопожарный режим содержания территории предприятия, его помещений и оборудования. Действия администрации и работников предприятия при возникновении пожаров. Эвакуация людей из помещений, охваченных пожарами.</p> <p>Факторы пожарной опасности отраслевых объектов. Основные причины возникновения пожаров в предприятиях, способы предупреждения и тушения пожаров. Огнетушители: назначение, типы, устройство, принцип действия, правила хранения и применения.</p> <p>Пожарный инвентарь. Противопожарное водоснабжение, его виды, особенности устройства и применения. Средства пожарной сигнализации и связь, их типы, назначение. Организация эвакуации людей при пожаре на предприятии общественного питания.</p> | 4 | 1 |

| | | | |
|--|---|-----------|---|
| | Практические занятия | | |
| | <i>Практическое занятие №4.</i> Изучение устройства и овладения приемами эксплуатации средств тушения пожаров, пожарной сигнализации и связи. Составление плана эвакуации людей при пожаре в предприятии общественного питания | 2 | 2 |
| | Самостоятельная работа обучающихся: Составление плана мероприятий по обеспечению пожарной безопасности в производственных цехах предприятий общественного питания. | 2 | 3 |
| Тема 3.3 Требования безопасности к производственному оборудованию | Содержание учебного материала | | |
| | Нормативная база: стандарты ССБТ, правила и инструкции по технике безопасности. Общие требования безопасности, предъявляемые к торгово-технологическому оборудованию (к материалам, конструкции, эксплуатации, элементам защиты, монтажу и т.д.). Опасные зоны технологического оборудования. Специальные требования безопасности при эксплуатации различных типов торгово-технологического оборудования: механического, торгового, измерительного, холодильного, подъемно-транспортного и других. | 2 | 1 |
| | Самостоятельная работа обучающихся: Решение ситуационных задач по безопасной эксплуатации торгово-технологического оборудования | 2 | 3 |
| Дифференцированный зачет | | 2 | |
| Всего: | | 48 | |

¹ 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 УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОХРАНА ТРУДА»

3.1 Требования к материально-техническому обеспечению

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

Оборудование учебного кабинета:

- посадочных мест по количеству обучающихся;
- стулья;
- доска классная;
- стеллаж для моделей и макетов;
- шкаф для моделей и макетов;
- рабочее место преподавателя;

Приборы и устройства:

- респираторы (противопылевой, противогазовый, фильтрующий)
- огнетушители;
- медицинские средства защиты;

Учебные наглядные пособия:

- комплекты учебно-наглядных пособий:

- оказание первой помощи;
- индивидуальные средства защиты;
- действия населения при авариях и катастрофах;

Действующая нормативно-техническая и технологическая документация:

- правила техники безопасности и производственной санитарии;
- технические средства обучения:

- компьютер с лицензионно-программным обеспечением и мультимедиа проектор;
- экран проекционный;
- видеофильмы (оказание первой помощи; пожарная безопасность;

электробезопасность; охрана окружающей среды; стихийные бедствия др.)

3.2 Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий:

Основные источники:

1. Гайворонский, К.Я. Охрана труда в общественном питании и торговле: учебник / К.Я. Гайворонский. – М.: Инфра-М, 2016. – 190 с. - Текст: непосредственный.
2. Гайворонский, К. Я. Охрана труда в общественном питании и торговле: учеб. пособие / К.Я. Гайворонский. - Москва: ИД «ФОРУМ»: ИНФРА-М, 2018. - 125 с. - (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-8199-0706-1. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/923506> (дата обращения: 10.05.2018). – Режим доступа: по подписке.

Дополнительные источники:

1. Межотраслевые правила по охране труда в общественном питании. ПОТ Р М - 011 - 2000. - (Биб-ка жур. "Трудовое право Российской Федерации") ИНФРА-М, 2000. - 85 с., обложка, тираж 6000, ISBN 5-16-000402-5. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/41606> (дата обращения: 10.05.2018). – Режим доступа: по подписке.
2. Докторов, А. В. Охрана труда в сфере общественного питания: Учебное пособие / А.В. Докторов, Т.И. Митрофанова, О.Е. Мышкина. - Москва: Альфа-М: НИЦ Инфра-М, 2012. - 272 с.: ил.;. - (ПРОФИЛЬ). ISBN 978-5-98281-151-6. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/347316> (дата обращения: 10.05.2018). – Режим доступа: по подписке.

4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

| Результаты (освоенные умения, усвоенные знания) | Формы и методы контроля |
|--|--|
| <p>Умения:</p> <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 т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности; -проводить вводный инструктаж помощника повара (кондитера), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ; -вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда. <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> -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 | <p>выполнения заданий на практических занятиях, самостоятельной работы; устный и письменный опрос; дифференцированный зачет.</p> |

**ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ,
ВНЕСЕННЫХ В РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ**

| | |
|--|--------------|
| № изменения, дата внесения изменения; № страницы с изменением; | |
| БЫЛО | СТАЛО |
| | |
| Основание: | |
| Подпись лица внесшего изменения | |