ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ВАЛУЙСКИЙ ИНДУСТРИАЛЬНЫЙ ТЕХНИКУМ»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПО ДИСЦИПЛИНЕ

ОП.08. Охрана труда

Валуйки 2019 г.

Рабочая программа учебной дисциплины **«Охрана труда»** разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Рассмотрено:
на заседании ЦМК
Протокол №_1_ от_30.08_____2019г
Председатель

Согласованно:
зам. директора по УМР
Рябинин А.Н._____

Организация-разработчик: ОГАПОУ «Валуйский индустриальный техникум» г. Валуйки Белгородской области

Разработчики:

Сурова О.А., преподаватель ОГАПОУ «Валуйский индустриальный техникум» г. Валуйки Белгородской области

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ(ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.
ОП.08 Охрана труда

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы.

Дисциплина относится к общепрофессиональному циклу, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в образовательную программу специальности, с дисциплинами ОП 03. Техническое оснащение и организация рабочего места, ОП 02 Организация хранения и контроль запасов и сырья, ОП.09 Безопасность жизнедеятельности

1.3. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

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 т. ч. 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;

-разъяснятьподчиненным 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.

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 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 результате освоения дисциплины обучающийся осваивает элементы компетенций:

Спецификация ПК/ разделов профессионального модуля

Формируемые компетенции	***Название раздела***		
	Действия (дескрипторы)	***Умения***	***Знания***
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности. Определение этапов решения задачи. Определение	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составить план действия. Определять необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовать составленный план. Оценивать	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Основные источники информации и ресурсы для

	потребности в информации. Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий. Оценка рисков на каждом шагу. Оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, определение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Структура плана для решения задач. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач Проведение анализа полученной информации, выделяетв ней главные аспекты. Структурировать отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска; Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности	Определять задачи поиска информации. Определять Необходимые источники информации. Планировать процесс поиска Структурировать Получаемую информацию Выделять наиболее значимое в перечне информации Оценивать практическую значимость результатов поиска Оформлять результаты поиска	Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности Приемы структурирования информации Формат оформления результатов поиска информации
ОК.03	Использование	Определять актуальность	Содержани

Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	актуальной нормативно-правовой документацию по профессии (специальности) Применение современной научной профессиональной терминологии Определение траектории профессионального развития и самообразования.	нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности. Выстраивать траектории профессионального и личностного развития.	е актуальной нормативно-правовой документации Современная научная и профессиональная терминология Возможные траектории профессионального развития и самообразования.
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач Планирование профессиональной деятельность	Организовывать работу коллектива и команды. Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Психология коллектива Психология личности Основы проектной Деятельности.
ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Грамотно устно и Письменно излагать свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке. Проявление толерантность в рабочем коллективе.	Излагать свои мысли на государственном языке. Оформлять документы.	Особенности социального и культурного контекста Правила оформления Документов.
ОК. 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей.	Понимать значимость своей профессии (специальности) Демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей.	Описывать значимость своей профессии. Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности) .	Сущность гражданско-патриотической позиции Общечеловеческие ценности Правила поведения в

			ходе выполнения профессиональной деятельности
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных	Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; Обеспечивать ресурсосбережение	Соблюдать нормы экологической Безопасности. Определять Направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии(специальности).	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности. Пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности.	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач. Использовать современное программное обеспечение.	Современные средства и устройства информатизации Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональ-ной деятельности.
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке. Ведение	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы	правила построения простых и сложных предложений на профессион

	общения на профессиональные темы	участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.	альные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум 5 относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности.
ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	Определение инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности Составлять бизнес План. Презентовать бизнес-идею Определение источников финансирования Применение грамотных кредитных	Выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи Презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности. Оформлять бизнес-план. Рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования.	Основы предпринимательской деятельности Основы финансовой грамотности и правила разработки бизнес-планов Порядок выстраивания презентации

	продуктов для открытия дела		Кредитные банковские продукты.
ПК 1.1-1.5 ***ПК 2.1-2.8*** ***ПК 3.1-3.6*** ***ПК 4.1-4.5*** ***ПК 5.1-5.5*** ***ПК 6.3-6.5***	Организация и контроль подготовки рабочих мест, оборудования, инвентаря, посуды в соответствии с заданиями Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	-контролировать, демонстрировать безопасные приемы подготовки оборудования к работе; - контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; - контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; - инструктировать подчиненный персонал в облать безопасной организации работ.	требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; -виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; способы и формы инструктирования персонала в области соблюдения требований по безопасной организации работ.

1.4. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего - 40 часа, в том числе:
объем образовательной подготовки –40 часов,
нагрузка с преподавателем- 40 часов

2.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины ОП.06 Охрана труда и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем часов**
Объем образовательной подготовки	40
Самостоятельная работа	-
Консультации	-
Нагрузка с преподавателем	40
в том числе:	
теоретическое обучение	36
лабораторные занятия (если предусмотрено)	-
практические занятия (если предусмотрено)	4
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	-
Контрольная работа	-
Промежуточная аттестация проводится в форме ***Дифференцированного зачета***	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины *ОП.08. Охрана труда*

Наименование разделов и тем учебной дисциплины ОП	**Содержание учебного материала,** ***лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)***	***Объем часов***	***Уровень освоения***
1	***2***	***3***	***4***
Охрана труда		***40***	
Тема 1. Законодательная основа организации охраны труда в пищевой промышленности.	***Содержание***	***8***	*1,2*
	1.Законодательное регулирование вопросов охраны труда.	*2*	
	2.Система мероприятий по обеспечению требований законодательства об охране труда.	*4*	
	Тематика практических занятий	***2***	*1,2*
	ЛПЗ № 1 Оформление нормативно-технических документов, в соответствии действующими Федеральными Законами в области охраны труда	2	*1,2*
Тема 2. Анализ опасных и вредных производственных факторов производственной среды.	***Содержание***	***4***	*1,2*
	1.Причины характер проявления опасных и вредных факторов производственной среды.	*2*	
	2.Идентификация опасных и вредных производственных факторов в технологических процессах предприятий пищевой промышленности.	*2*	
Тема 3. Нормирование параметров производственной среды на предприятиях пищевой промышленности.	***Содержание***	***6***	*1,2*
	1.Нормирование параметров воздушной среды. 2.Нормирование производственного освещения. 3.Инженерно-тхнические мероприятия по нормированию производственного шума и вибрации, инфра- и ультразвука.	*2* *2* *2*	
Тема 4.	***Содержание***	***8***	*1,2*

Требования охраны труда при эксплуатации производственного и технологического оборудования.	1.Холодильное оборудование.	*2*	
	2.Технологическое оборудование пищевых и зерноперерабатывающих предприятий.	*2*	
	3.Оборудование,работающее под избыточным давлением.	*2*	
Тема 5 *Электробезопасность*	***Содержание***	***8***	***1,2***
	Условия поражения человека электрическим током.	*4*	
	Инженерно-технические мероприятия по обеспечению электробезопасности. Защита от статического электричества и электромагнитных полей.	*4*	
Тема 6 *Взрыво- и пожаробезопасность*	***Содержание***	***5***	***1,2***
	1.Причины возникновения взрывов и пожаров на предприятиях пищевой промышленности.	*2*	
	2.Инженерно-технические мероприятия по обеспечению взрыво- и пожаробезопасности.	*3*	
	ПЗ№2 Изучение устройства и овладения приемами эксплуатации средств тушения пожаров, пожарной сигнализации и связи.	*2*	
Дифференцированный зачет		*1*	
Всего:		***40***	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы предполагает наличие учебных кабинетов Технического оснащения и организации рабочего места; Технологии кулинарного производства; учебного кулинарного цеха

-доска учебная;

-рабочее место преподавателя;

-столы, стулья для студентов на 25-30 обучающихся;

-шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.

Технические средства обучения: компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийный проектор; наглядные пособия (натуральные образцы продуктов, муляжи, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия).

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники (печатные):

Нормативные документы

1. ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»/ Утв. 02.01.2000 ФЗ-29
2. Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 5.08.97 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2001 № 389)
3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для приятий общественного питания. - М., Экономика, 2007
4. ГОСТ Р 50647-94 «Общественное питание. Термины и определения»
5. ГОСТ Р 50763-07 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия».
6. ГОСТ Р 50762-07 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий»

Литература

1. Калинина В.М. Охрана труда в организациях питания. М. Издательский центр «Академия», 2017.-320 с.
2.Бурашников Ю.М., Максимов А.С. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле: учебное пособие- 6-е изд., перераб. И допол.- М. Издательский центр «Академия», 2010.-272с.
3. Д.Ф. Фатыхов А.Н. Белехов Охрана труда в торговле, общественном питании, пищевых производствах в малом бизнесе и быту: учеб. Пособие для нач.проф. образования / Д. Ф.Фатыхов, А.Н. Белихов.-8-е изд., сер.- М.: Издательский центр «Академия», 2009.-224 с.

Интернет-источники:

Интернет-источники:
-Иванов А.А. Открытый урок «Электробезопасность на предприятии общественного питания». 2011. [Электронный ресурс] /Режим доступа: http://festival.allbest.ru /articles/55682, свободный
-Информационный портал «Охрана труда в России [Электронный ресурс] /Режим доступа: http://www.ohranatruda.ru
-Официальный сайт Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии
Росстандарт [Электронный ресурс] /Режим доступа: http://www.gost.ru

Организация образовательного процесса

Реализация программы дисциплины предусматривает выполнение обучающимися заданий для практических занятий, внеаудиторной (самостоятельной) работы с использованием персонального компьютера с лицензионным программным обеспечением и с подключением к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет».

По дисциплине предусмотрена внеаудиторная самостоятельная работа, направленная на закрепление знаний, освоение умений, формирование общих и профессиональных компетенций обучающихся. Внеаудиторная (самостоятельная) работа должна сопровождаться методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на её выполнение. В процессе внеаудиторной (самостоятельной) работы предусматривается работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач).

Реализация программы дисциплины обеспечивается доступом каждого обучающегося к библиотечным фондам, укомплектованным печатными изданиями и (или) электронными изданиями по каждой дисциплине общепрофессионального цикла и по каждому профессиональному модулю профессионального цикла из расчета одно печатное издание и (или) электронное издание по каждой дисциплине, модулю на одного обучающегося. Библиотечный фонд должен быть укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы, вышедшими за последние 5 лет.

В случае наличия электронной информационно-образовательной среды допускается замена печатного библиотечного фонда предоставлением права одновременного доступа не менее 25% обучающихся к электронно-библиотечной системе (электронной библиотеке).

Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья и инвалиды должны быть обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами, адаптированными к ограничениям их здоровья.

Текущий контроль знаний и умений можно осуществлять в форме различных видов опросов на занятиях, контрольных работ, различных форм тестового контроля и др. Текущий контроль освоенных умений осуществляется в виде экспертной оценки результатов выполнения практических занятий и заданий по внеаудиторной самостоятельной работе.

Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в рамках освоения общепрофессионального цикла в соответствии с разработанными образовательной организацией фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижение запланированных по отдельным дисциплинам результатов обучения. Завершается освоение программы в рамках промежуточной аттестации экзаменом или дифференцированным зачётом, включающим как оценку теоретических знаний, так и практических умений.

При реализации программы дисциплины проводятся консультации для обучающихся.

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 профессиональных стандартах «Повар», «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования».

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 ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, 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 ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.

1. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины ОП 08. Охрана труда

Профессиональные компетенции	***Оцениваемые знания и умения, действия***	***Методы оценки***	***Критерии оценки***
ПК 1.1.-1.4	***Знания:*** -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 последствиясобственнойдеятельности(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	*Текущий контроль при провдении:* *-письменного/устного опроса; -тестирования;* *-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)* *Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде:* *-письменных/устных ответов, -тестирования.* *Итоговый контроль*	*Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.* *Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.* *Не менее 75% правильных ответов*

	Умения: -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	*Текущий контроль:* *- защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям;* *- оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы: презентаций,* *- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий* *Промежуточная аттестация:* *- экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене*	*Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям* *-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки* *-Соответствие требованиям инструкций, регламентов* *-Рациональность действий и т.д.* *-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.* *-Точность оценки* *-Соответствие требованиям инструкций, регламентов* *-Рациональность действий и т.д.* *Правильное выполнение заданий в полном объеме.*