

Министерство образования Московской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение Московской области «Электростальский колледж»

УТВЕРЖДАЮ



Директор
Л.А. Виноградова
«31» августа 2020 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.08. Охрана труда

по специальности среднего профессионального образования

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

базовой подготовки

Форма обучения очная

СОГЛАСОВАНО


Представитель работодателя:
Филиал «Номер «ООО «КомбиПитание»
ЭКО_Продукт»

Директор :

Т.И.Александрова

(И.О. Фамилия)

М.П


(подпись)

г.о. Электросталь, 2020 г.

СОДЕРЖАНИЕ

ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	стр. 4
СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 6
УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	стр. 9
КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	стр. 10

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.08 Охрана труда

1.1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина относится к общепрофессиональному циклу, связана со освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в образовательную программу.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся **должен уметь:**

- выявлять опасные и вредные производственные факторы
- использовать средства коллективной и индивидуальной защиты
- 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

В результате освоения дисциплины обучающийся **должен знать:**

- законы и иные нормативные правовые акты,
- обязанности работников в области охраны труда;
- фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия и их влияния) на уровень безопасности труда;
- возможные последствия несоблюдения технологических процессом 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.

Освоение дисциплины направлено на формирование общих компетенций:

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 команде, в коллективе, эффективно общаться с членами команды.

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.

ОК 10. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование **профессиональных компетенций**, соответствующих основным видам профессиональной деятельности (по базовой подготовке).

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

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной нагрузки	51
<i>Самостоятельная работа</i>	2
Объем образовательной программы	49
в том числе:	
теоретическое обучение	33
лабораторные занятия	-
практические занятия	16
Промежуточная аттестация проводится в виде экзамена за счет часов, отведенных программой	

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

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа студента, курсовая работ (проект)	Объем часов	Уровень освоения
I		3	4
Введение	Основные понятия в области охраны труда. Предмет, цели и задачи дисциплины. Междисциплинарные связи с другими дисциплинами. Роль знаний по охране труда в профессиональной деятельности. Состояние охраны труда в отрасли	2	
Раздел 1.	Содержание учебного материала	14:	
Законодательные положения по охране труда и производственной экологии	1 Организация работы по охране труда. Основные документы. регламентирующие охрану труда. (ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ОК8)	2	1,2
	2 Рабочее время и время отдыха. Охрана труда работников в возрасте до 18 лет. (ОК2, ОК3, ОК6)	2	2
	3 Причины травматизма и профзаболеваний. Классификация несчастных случаев и профессиональных заболеваний. Мероприятия по предупреждению травматизма (ОК2, ОК3, ОК5, ОК6)	4	2
	Практические занятия: 1. Основные термины и определения 2. Расследование и учёт несчастных случаев на производстве 3. Законодательные положения по охране труда и производственной экологии	6: 2 2 2	2
Раздел 2.	Содержание учебного материала	6:	
Производственная санитария	1 Санитарно – гигиенические условия и физиологические особенности труда	2	2
	2 Виды и характеристика вредных производственных факторов. (ОК2, ОК5)	2	
	3 Гигиенические критерии оценки условий труда (ОК4, ОК5)	2	2
	Самостоятельная работа: 1. Оформить конспект – лекции по теме «Шум и вибрация как вредные производственные факторы»	2	
Раздел 3	Содержание учебного материала	20:	

Техника безопасности и охрана труда	1	Устройство предприятий и содержание территории и помещений. (ОК3, ОК 4, ОК5)	4	2
	2	Опасность поражения и действие электрического тока на человека. Условия поражения электотоком (ОК2, ОК3, ОК6)	3	2
	3	Первая помощь при поражении электрическим током(ОК2, ОК5)	3	2
	Практические занятия:	10:		
	4. Технические способы и средства защиты от поражения электрическим током.	2		
	5. Общие правила безопасности при эксплуатации подъёмно-транспортного оборудования.	2		2
	6. Безопасные приёмы эксплуатации механического и теплового оборудования.	2		
	7. Виды холодильных установок, основные опасные и вредные факторы.	2		
	8. Безопасные приёмы эксплуатации холодильного оборудования.	2		
	Содержание учебного материала	7:		
Раздел 4 Пожарная безопасность	1	Организация пожарной охраны на предприятиях общественного питания. Противопожарный инструктаж. Причины пожаров. (ОК2, ОК6)	2	2
	2	Пожароопасные свойства веществ и материалов.	2	2
	3	Классификация объектов по степени пожарной опасности. (ОК5)	1	2
	Промежуточная аттестация проводится в виде экзамена за счет часов, отведенных программой	2		
		51		

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

3.1. Реализация программы дисциплины предполагает наличие кабинета «охрана труда» - оснащенный оборудованием: доска учебная- 1 шт.; рабочее место преподавателя; столы ученические - 13 шт.; стулья – 26 шт.; раздаточный дидактический материал ; техническими средствами: компьютер; мультимедийный проектор; наглядные пособиям (плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемых для использования в образовательном процессе

1.2.1. Печатные издания

Основные источники:

1. Ларионова, Н. М. Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда: учебник / Н. М. Ларионова. – Москва: Академия, 2017. – (208 стр.)
2. Калинина М.В. Охрана труда в пищевой промышленности. - М.: Академия, 2015

Дополнительные источники:

1. Д.Ф. Фатыхов А.Н. Белехов « Охрана труда в торговле, общественном питании, пищевых производствах, в малом бизнесе» 2008 Рекомендовано Министерством образования РФ Москва « Академия».
2. В.М. Калинина «Техническое оснащение и охрана труда в общественном питании» 2009 Допущено Министерством образования РФ.
3. Бурашников Ю.М., Максимов А.С. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле: учебное пособие– 8-е изд.стер. – М. Издательский центр «Академия», 2013. 320с.
4. ГОСТ Р 50764-95 "Услуги общественного питания. Общие требования";

Электронные ресурсы:

Интернет-ресурсы:

- <http://www.bestlibrary.ru> On-line библиотека России
- <http://www.edic.ru> Электронные словари
- www.cooksmeal.ru/chefs/
- <http://biopro16.ru/>
- <http://triaservice.ru/oborudovanie/teplovoe-oborudovanie-2/>
- <http://www.kobor.ru/>
- <http://www.eda-server.ru/cook-book/osnovnye/raznoe/>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ
ДИСЦИПЛИНЫ

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Формы и методы оценки</i>
<p>Знание: -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 влияния) 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.</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p>Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, письменных/устных ответов, тестирования. Итоговый контроль</p>
<p>Умения: -выявлять опасные и вредные производственные факторы 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;</p>	<p>правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствия требованиям - Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки соответствия требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д.</p>	<p>Текущий контроль: - защита отчетов по Практическим занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы: презентаций, - экспертная оценка демонстрируемых умений, занятий Промежуточная аттестация: - экспертная оценка выполнения практических заданий на экзамене</p>

- вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения Требуемого уровня безопасности труда		
---	--	--

Результаты обучения (освоенные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК.1.1. –ПК.1.5.	- приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	<i>Тестирование Устный опрос Экспертная оценка защиты практической работы</i>
ПК.2.1-ПК.2.8	-приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	<i>Тестирование Самостоятельная работа Экспертная оценка защиты практической работы</i>
ПК.3.1-ПК.3.6.	- приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	<i>Тестирование Письменный опрос Экспертная оценка защиты практической работы</i>
ПК.4.1.-ПК.4.5.	- приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	<i>Тестирование Экспертная оценка защиты практической и самостоятельной работы</i>
ПК.5.1.-ПК.5.5.	- приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	<i>Тестирование Экспертная оценка защиты практической и самостоятельной работы</i>
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составить план действия. Определить необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий.	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и личном социальном контексте.
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач 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. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; выстраивать траектории	Содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная

	профессионального и личного развития	терминология: возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Организовывать работу коллектива и команды. Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Психологию коллектива, Психологию личности, Основы проектной деятельности.
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	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 традиционных общечеловеческих ценностей.	Описывать значимость своей профессии. Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии.	Описывать значимость своей профессии. Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности).
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Соблюдать нормы экологической безопасности. Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии.	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности.
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности.	Использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей. Применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности. Пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии.	Условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии (специальности). Средства профилактики перенапряжения.
ОК 09. Использовать информационные технологии в 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 профессиональной деятельности.
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые).	Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы.
ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	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. Правила разработки бизнес-планов.