

БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ОРЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«ОРЛОВСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.06 Охрана труда

Профессия 43.01.09. Повар, кондитер

Квалификация: повар, кондитер

Форма обучения – очная

Нормативный срок обучения - 3 года 10 месяцев

Орел, 2021


Рабочая программа учебной дисциплины ОП.06 Охрана труда разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии 43.01.09. Повар, кондитер.

Организация-разработчик: БПОУ ОО «Орловский технологический техникум»

Разработчик: Ефимова Екатерина Сергеевна, преподаватель

Рабочая программа обсуждена на заседании ПЦК профессионального цикла

Протокол № 1 от «30» августа 2021 г.

Председатель ПЦК  Е.В. Черникова

Рабочая программа утверждена на заседании НМС БПОУ ОО «Орловский технологический техникум»

Протокол № 1 от «30» августа 2021 г.

Председатель НМС:  В.С. Дудинова

СОДЕРЖАНИЕ

| | |
|---|-------------------|
| 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | стр. 4 |
| 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 10 |
| 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 14 |
| 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 19 |

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.06 Охрана труда является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Общепрофессиональный цикл.

1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

В результате освоения учебной 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;

В результате освоения учебной 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

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

Объём образовательной нагрузки 38 часов, в том числе:

Объём работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем - 38 часа,

в том числе: самостоятельной работы обучающегося 2 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

| Виды учебной работы | Объем часов |
|---|--------------------|
| Объём образовательной нагрузки 38 часов: | 38 |
| Объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем) | 38 |
| в том числе: | |
| лабораторные занятия | |
| практические занятия | 10 |
| Самостоятельная работа | 2 |
| Дифференцированный зачет | |

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Охрана труда»

| Наименование разделов и тем | Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, | Объем часов | Уровень освоения |
|--|--|-------------|------------------|
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| Раздел 1. Правовые и организационные основы охраны труда | | 6 | |
| Тема 1.1. Трудовое законодательство РФ | Содержание учебного материала Основные понятия и терминология безопасности труда. Законы и иные нормативные правовые акты по охране труда, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организаций. Федеральные законы в области охраны труда: Конституция Российской Федерации, «Об основах охраны труда в Российской Федерации», Трудовой кодекс Российской Федерации. | 2 | 1 |
| Тема 1.2. Организация работы по охране труда на предприятии | Содержание учебного материала Функции и задачи управления охраной труда на предприятии. Обучение работающих безопасным методам труда на производстве. Аттестация рабочих мест по условиям труда. | 2 | 1 |
| Тема 1.3. Основные положения трудового права | Содержание учебного материала Трудовой договор. Трудовой распорядок организации. Понятие рабочего времени. Обязанности и ответственность работников по соблюдению требований охраны труда и трудового распорядка. Обязанности и ответственность должностных лиц по соблюдению требований законодательства о труде и об охране труда. Охрана труда женщин и молодежи и гарантии и компенсации по условиям труда. | 2 | 1 |
| Раздел 2. Условия труда на предприятиях общественного питания | | 16 | |
| Тема 2.1 | Содержание учебного материала | | |

| | | | |
|---|---|----------|--|
| <p>Основные понятия условия труда</p> | <p>Условия труда, их виды: основные понятия. Основные метеорологические параметры (производственный микроклимат) и их влияние на организм человека. Загрязнение вредными веществами воздуха производственных помещений. Воздействие производственного шума на организм человека. Воздействие производственных вибраций на организм человека. Санитарные нормы условий труда. Мероприятия по поддержанию установленных норм.</p> | <p>2</p> | |
| <p>Тема 2.2 Опасные и вредные производственные факторы</p> | <p>Содержание учебного материала</p> <p>Опасные и производственные факторы: понятие, классификация. Краткая характеристика отдельных видов вредных производственных факторов (шум, вибрация, тепловое излучение, электромагнитные поля и т.д.), их воздействие на человека. Допустимые параметры опасных и вредных производственных факторов. Понятие о ПДК (предельно-допустимых концентрациях) вредных факторов. Способы и средства защиты от вредных производственных факторов.</p> <p>Практическое занятие №1. Оценка опасных и вредных производственных факторов и соответствующих рисков</p> | <p>4</p> | |
| <p>Тема 2.3 Производственный травматизм и профессиональные заболевания</p> | <p>Содержание учебного материала</p> <p>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</p> | <p>2</p> | |
| <p>Тема 2.4 Несчастные случаи:</p> | <p>Содержание учебного материала</p> | | |

| | | | |
|---|---|------------------|--|
| <p>понятия и классификация</p> | <p>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. Доврачебная помощь пострадавшим от несчастного случая</p> | <p>2</p> | |
| | <p>Практическое занятие №2. Определение причин и уровня производственного травматизма на предприятии.</p> | <p>2</p> | |
| | <p>Практическое занятие №3. Оформление актов о несчастном случае. Аттестация рабочего места.</p> | <p>2</p> | |
| <p>Раздел 3. Электробезопасность и пожарная безопасность</p> | | <p>10</p> | |
| <p>Тема 3.1. Обеспечение электробезопасности на предприятиях общественного питания</p> | <p>Электробезопасность: понятие, последствия поражения человека электрическим током. Технические и организационные мероприятия по обеспечению электробезопасности на предприятиях общественного питания. Классификация условий работы по степени электробезопасности. Опасные узлы и зоны машин. Требования электробезопасности, предъявляемые к конструкции технологического оборудования. Защита от поражения электрическим током. Технические способы защиты (защитное заземление и зануление, защитное отключение).. Индивидуальные средства защиты от поражения электрическим током, их виды, назначение, сроки проверки, правила эксплуатации и хранения.</p> | <p>2</p> | |
| <p>Тема 3.2. Пожарная безопасность</p> | <p>Пожарная безопасность: понятие, последствия ее несоблюдения. Организация пожарной охраны в предприятиях. Пожарная безопасность зданий и сооружений Обязанности и ответственность должностных лиц за обеспечением пожарной безопасности в предприятиях. Противопожарный инструктаж понятие, назначение, виды, порядок, сроки проведения и документальное оформление. Противопожарный режим содержания территории</p> | <p>2</p> | |

| | | | |
|---|---|-----------|--|
| | предприятия, его помещений и оборудования. Организация эвакуации людей при пожаре на предприятии общественного питания | | |
| | Практическое занятие №4. Использование средств коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой деятельности | 2 | |
| | Практическое занятие №6. Составление плана эвакуации людей при пожаре в предприятии общественного питания | 2 | |
| Тема 3.3. Требования безопасности к производственному оборудованию | Требования безопасности к размещению и эксплуатации технологического оборудования. Общие требования безопасности, предъявляемые к торгово-технологическому оборудованию. Опасные зоны технологического оборудования. Возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций персоналом. | 2 | |
| | Самостоятельная работа обучающихся Составление плана мероприятий по обеспечению электробезопасности в горячем цехе предприятия общественного питания | 2 | |
| Раздел 4. Производственная санитария и гигиена труда | | 2 | |
| Тема 4.1. Личная и производственная гигиена работника | Основные понятия санитарии и гигиены. Личная гигиена работников общественного питания. Правила ношения и хранения санитарной одежды. Значение медицинских обследований, их периодичность, личная медицинская книжка | 2 | |
| | Дифференцированный зачет | 2 | |
| | Всего: | 38 | |

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 УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

кабинета «Безопасности жизнедеятельности и охраны труда».

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест:

кабинет «Безопасности жизнедеятельности и охраны труда»;

стол письменный

стол преподавателя

стул

кресло офисное

моноблок

интерактивная доска

проектор

тумбочка

противогазы ГП

носилки санитарные

перевязочный материал и дезинфицирующие средства для отработки навыков оказания медицинской помощи пострадавшим

респираторы

сумки санитарные.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1.Бурашников, Ю.М, Максимов, А.С.Охрана труда в пищевой промышленности и общественном питании и торговле. – М.: ОИЦ «Академия»,2018

2.Калинина, В.М. Охрана труда в организациях питания – М.: ОИЦ «Академия»,2018

Дополнительные источники:

1. Кирпичников, В.П. Справочник механика общественного питания. – М.: Экономика, 1990. – 425 с.

2. Золин, В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: Учебное пособие. – М.: ПрофОбрИздат, 2008. – 248 с.

3. Межотраслевые правила по охране труда в общественном питании ПОТ РМ – 011 – 200

4. Типовая инструкция по охране труда для повара ТИ РМ - 045 – 2002.

5. Типовая инструкция по охране труда для кондитера ТИ РМ – 039 – 2002.
6. Журнал «Охрана труда и социальное страхование»
7. Журнал «Питание и общество»
8. Журнал «Справочник специалиста по охране труда»

Интернет – ресурсы:

www.trkodeks.ru

www.oxtrud.narod.ru

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

| Результаты обучения | Критерии оценки | Формы и методы оценки |
|---|---|--|
| <p>основные понятия и термины микробиологии; основные группы микроорганизмов, микробиологию основных пищевых продуктов;</p> <p>основные пищевые инфекции и пищевые отравления;</p> <p>возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции;</p> <p>методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;</p> <p>правила личной гигиены работников организации питания;</p> <p>классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;</p> <p>правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации;</p> <p>пищевые вещества и их значение для организма человека;</p> <p>суточную норму потребности человека в питательных веществах;</p> <p>основные процессы обмена веществ в организме;</p> <p>суточный расход энергии;</p> <p>состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;</p> <p>физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;</p> <p>усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;</p> <p>нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;</p> <p>назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет; методики составления рационов питания</p> | <p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p> <p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов</p> | <p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</p> |
| соблюдать санитарно- | Правильность, полнота | Текущий контроль: |

| | | |
|--|---|---|
| <p>эпидемиологические требования к процессам производства и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;</p> <p>обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (НАССР) при выполнении работ;</p> <p>производить санитарную обработку оборудования и инвентаря, готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;</p> <p>проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов;</p> <p>рассчитывать энергетическую ценность блюд;</p> <p>составлять рационы питания для различных категорий потребителей;</p> | <p>выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки</p> <p>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>-Рациональность действий и т.д.</p> <p>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки</p> <p>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>-Рациональность действий и т.д. Правильное выполнение заданий в полном объеме</p> | <p>- защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям;</p> <p>- оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы</p> <p>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий</p> <p>Промежуточная аттестация:</p> <p>- экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете</p> |
|--|---|---|