

**Департамент образования и науки Тюменской области
ГАПОУ ТО «Ишимский многопрофильный техникум»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.06. Охрана труда
Профессии 16472 Пекарь**

2023г.

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.06. Охрана труда по профессии 16472 Пекарь разработана на основании требований профессионального стандарта «Пекарь» утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от «01» декабря 2015 г. № 914н с учетом требований Приказа Минобрнауки России от 09.12.2016 N 1569 (ред. от 17.12.2020) "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер" (Зарегистрировано в Минюсте России 22.12.2016 N 44898)

Разработчик:

Шорохова Елена Валерьевна – преподаватель высшей категории ГАПОУ ТО «Ишимский многопрофильный техникум»

Рассмотрено на заседании ЦК
«Экономики, программирования и
предпринимательства»
Протокол № 11 от «12» июня 2023г
Председатель ЦК Е.Б. Гусева/

Утверждаю:
Зам. директора по УПР
ГАПОУ ТО «Ишимский
многопрофильный техникум»
Н.В. Осипенко/Н.В. Осипенко/
« » 2023г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	3
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ	7
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.06. ОХРАНА ТРУДА

1.1. Область применения программы ОП.06. Охрана труда

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.06. Охрана труда является частью адаптированной образовательной программы профессионального обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (далее программа) в части освоения профессии: 16472 Пекарь.

1.2. Место дисциплины в структуре Программы:

Дисциплина ОП.06. Охрана труда принадлежит к общепрофессиональному циклу Программы.

1.3. Цели и задачи учебной дисциплины ОП.06. Охрана труда – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

Цель: подготовка обучающихся к освоению ВПД. Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь, в части выполнения ими трудовых обязанностей по соблюдению Требований охраны труда.

В результате освоения дисциплины ОП.06. Охрана труда обучающийся должен **уметь:**

- соблюдать санитарные требования;
- использовать инструменты по назначению.

знать:

- правовые и организационные основы охраны труда;
- основы безопасности труда и пожарной охраны в зеленом хозяйстве и объектах озеленения;
- основы электробезопасности;
- основы гигиены труда.

В результате освоения дисциплины ОП.06. Охрана труда обучающийся осваивает **общие компетенции (ОК):**

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 коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение учебной дисциплины:

- максимальная учебная нагрузка - 36 часов
- обязательная аудиторная учебная нагрузка - 36 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП. 06. ОХРАНА ТРУДА

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

Вид учебной работы	Объем часов
Обязательная учебная нагрузка	36
в том числе:	
теоретическое обучение	20
практические занятия	16
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.06. Охрана труда

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Уровень усвоения	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3		4
Введение	Содержание учебного материала	2	2	ОК 1 – ОК 6.
	Основные понятия в области охраны труда. Предмет, цели и задачи дисциплины. Межпредметные связи с другими дисциплинами. Состояние охраны труда в отрасли общественного питания			
Раздел 1 Нормативно - правовая база охраны труда		8		
Тема 1.1 Законодательство в области охраны труда	Содержание учебного материала	2		
	Нормативно-правовая база охраны труда. Основные направления государственной политики в области охраны труда. Система стандартов по технике безопасности. Положение о системе сертификации работ по охране труда на ПОП	2	2	ОК 1 – ОК 6.
	Практическое занятие 1	2		ОК 1 – ОК 6.
	Оформление нормативно-технических документов, в соответствии с действующими Федеральными Законами в области охраны труда на ПОП	2	3	
Тема 1.2 Обеспечение охраны труда	Содержание учебного материала	2		
	Государственный надзор и контроль за соблюдением законодательства об охране труда. Ответственность за нарушение требований охраны труда	2	2	ОК 1 – ОК 6.
Тема 1.3. Организация охраны труда в предприятиях	Содержание учебного материала	2		
	Служба охраны труда на предприятиях общественного питания	1	2	ОК 1 – ОК 6.
	Обеспечение и профессиональная подготовка в области охраны труда.	1	2	
Раздел 2 Условия труда на предприятиях общественного питания		8		
Тема 2.1 Основы понятия условия труда. Опасные и вредные производственные факторы	Содержание учебного материала	2		
	Основные понятия: условия труда, их виды. Вредные производственные факторы на ПОП	1	2	ОК 1 – ОК 6.
	Допустимые параметры опасных и вредных производственных факторов, свойственных производственным процессам в общественном питании.	1	2	
	Практическое занятие 2	2		
	Исследование метеорологических характеристик помещений, проверка их соответствия установленным нормам	2	3	ОК 1 – ОК 6.
Тема 2.2 Производственный травматизм и профессиональные заболевания	Содержание учебного материала	2		
	Производственный травматизм и профессиональные заболевания работников предприятий общественного питания	1	2	ОК 1 – ОК 6.
	Порядок расследования и документального оформления и учета несчастных случаев в организациях общественного питания.	1	2	
	Практическое занятие 3	2		
	Анализ причин производственного травматизма на предприятиях общественного питания.	2	3	

Раздел 3 Электробезопасность и пожарная безопасность		16		
Тема 3.1 Электробезопасность	Содержание учебного материала	4		
	Электробезопасность	2	2	ОК 1 – ОК 6.
	Защита от поражения электрическим током.		2	
	Технические и организационные мероприятия по обеспечению электробезопасности на предприятиях общественного питания	2	2	
			2	
Тема 3.2 Пожарная безопасность	Содержание учебного материала	4		
	Государственная служба пожарной безопасности: назначение, структура, область компетенции	2	2	
	Противопожарный инструктаж: понятие, назначение, виды, порядок, сроки проведения и документальное оформление.		2	
	Основные причины возникновения пожаров в предприятиях общественного питания, способы предупреждения и тушения пожаров. Пожарный инвентарь. Организация эвакуации людей при пожаре на предприятии общественного питания	2	2	
	Практическое занятие 4,5	4		
	Изучение устройства и овладения приемами эксплуатации средств тушения пожаров, пожарной сигнализации и связи.	2	3	ОК 1 – ОК 6.
	Составление плана эвакуации людей при пожаре в предприятии общественного питания	2	3	
Тема 3.3 Требования безопасности к производственному оборудованию	Содержание учебного материала	4		ОК 1 – ОК 6.
	Практическое занятие 6,7	4		
	Изучение требований безопасности	2	3	
	Изучение нормативной базы, стандартов ССБТ по технике безопасности при работе с оборудованием пищевой промышленности	2	3	
Дифференцированный зачет		2		
Всего:		36		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП. 06. ОХРАНА ТРУДА

3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации программы учебной дисциплины ОП.06. Охрана труда требуется кабинет «Охрана труда», оснащенный:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- оборудованное рабочее место для обучающегося с инвалидностью и ОВЗ;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий «Охрана труда»;
- противогазы, респираторы, марлевые повязки, огнетушители;
- технические средства обучения: компьютеры.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, интернет-ресурсов, дополнительной литературы:

Основные источники

1. Карнаух, Н.Н. Охрана труда: учебник для среднего профессионального образования / Н. Н. Карнаух. Москва: Издательство Юрайт, 2019.— 380с. (Профессиональное образование).

Дополнительные источники

1. 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», 2014г–320с.
2. Косолапова Н.В. Безопасность жизнедеятельности: учеб. для учреждений сред.проф.образования. – М. : Издательский центр «Академия», 2014

Электронные издания:

Зернов А.Н., Учебное пособие: "Управление охраной труда", 2017 [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://okhrana-truda.com/skachat-besplatno.html> (дата обращения: 27.11.2021).

Медведев В.Т. Охрана труда и промышленная экология: учебник для студ. 0-92 учреждений сред. проф. образования / [В. Т. Медведев, С. Г. Новиков, А.В. Каралюнец, Т.Н. Маслова]. — 4-е изд., стер. — М. Издательский центр «Академия», 2012. — 416 с. ISBN 978-5-7695-8868-6 [Электронный ресурс]. Режим доступа: http://library.nuft.edu.ua/ebook/file/ohrana_truda.pdf: (дата обращения: 27.11.2021).

Электронно-библиотечная система «Университетская библиотека онлайн [Электронный ресурс]. – Москва, 2001-2016. – Режим доступа: <http://biblioclub.ru/>; (дата обращения: 04.08.2016). – Доступ по логину и паролю.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины ОП.06. Охрана труда осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнение обучающимися индивидуальных заданий.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Критерии оценок	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
1	2	3
Умения:		
соблюдает санитарные требования	применяет санитарно-гигиенические правила при производстве работ	Устный (письменный) опрос, самостоятельная работа, выполнение лабораторных работ, тестирование
использует инструменты по назначению	использует инструменты согласно требований безопасности труда.	Устный (письменный) опрос, самостоятельная работа, выполнение лабораторных работ, тестирование
Знания:		
правовых и организационных основ охраны труда;	знает правовые, нормативные и организационные основ охраны труда в организации;	Устный (письменный) опрос, самостоятельная работа, выполнение лабораторных работ, тестирование
основ безопасности труда и пожарной безопасности в зеленом хозяйстве и объектах озеленения;	знает требования правил противопожарной безопасности;	Устный (письменный) опрос, самостоятельная работа, выполнение лабораторных работ, тестирование
основ электробезопасности;	знает безопасные приемы использования электрооборудования;	Устный (письменный) опрос, самостоятельная работа, выполнение лабораторных работ, тестирование
- основ гигиены труда	демонстрирует знание воздействия негативных факторов на человека.	Устный (письменный) опрос, самостоятельная работа, выполнение лабораторных работ, тестирование

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения позволяют проверить у обучающихся уровень сформированности и развития общих компетенций:

Результаты обучения (освоенные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля
1	2	3
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	- демонстрирует устойчивый интерес к будущей профессии; - участвует в конкурсах профессионального мастерства.	интерпретация результатов наблюдений за обучающимися в процессе выполнения практических работ, самостоятельных работ
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	- выбирает методы и способы решения профессиональных задач в области разработки технологических процессов при выполнении штукатурных работ.	
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них	- демонстрирует способности принимать решения в стандартных и нестандартных производственных ситуациях;	

ответственность.	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрирует способности к самоанализу и коррекции результатов собственной деятельности; - демонстрирует качества выполнения профессиональных задач; - несет ответственность за результаты своей работы. 	
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	<ul style="list-style-type: none"> -осуществляет эффективный поиск необходимой информации; - использует различные источники, включая электронные. 	
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	<ul style="list-style-type: none"> - решает профессиональных задач на основе самостоятельно найденной информации с использованием ИКТ; - оформляет результаты самостоятельной работы с использованием ИКТ. 	
ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	<ul style="list-style-type: none"> - взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения; - участие в планировании организации групповой работы; - выполнение обязанностей в соответствии с распределением групповой деятельности. 	