Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение

«Николаевский технологический техникум»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММа**

**УЧЕБНОй дисциплины**

**ОП. 06 ОХРАНА ТРУДА**

р.п. Николаевка

2020



Разработчик: Сульдина Светлана Валерьевна, преподаватель спец.дисциплин ОГБПОУ НикТТ.

Содержание:

1. Паспорт программы учебной дисциплины.......................................................................................................3
2. Структура и содержание учебной дисциплины.......................................................................................................5
3. Условия реализации программы учебной дисциплины........................................................................................................7
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины…............................................................................................................9
5. **ПАСПОРТ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.06 ОХРАНА ТРУДА**

**1.1 Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС среднего общего образования (утвержденного Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413,с изменениями и дополнениями от 29 декабря 2014г., 31 декабря 2015 г., 29 июня 2017г, Приказа Министерства просвещения РФ № 747 от 17 декабря 2020г «О внесении изменений в ФГОС СПО ».) и предназначена для получения среднего общего образования студентами, обучающихся на базе основного общего образования по профессии:

43.01.09 «Повар, кондитер», укрупнённой группы профессий-43.00.00 Сервис и туризм. Рабочая программа учебной дисциплины разработана в соответствии с естественнонаучным профилем профессионального образования.

При угрозе возникновения и (или) возникновении отдельных чрезвычайных ситуаций, введения режима повышенной готовности или чрезвычайной ситуации на всей территории Российской Федерации либо на территории Ульяновской области реализация образовательной программы учебной дисциплины, а также проведение зачётов, экзаменов, завершающих освоение рабочей образовательной программы, осуществляется с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий.

**1.2. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:**

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

* **-** организовывать технологический процесс и рабочее место с учетом правил техники безопасности, санитарии, пожарной безопасности; правильно пользоваться оборудованием и инвентарем;
* -применять безопасные приемы работы и в случае необходимости правильно ориентироваться в экстренной ситуации;
* - оказывать первую медицинскую помощь при поражении электрическим током, механических травмах
* - соблюдать правила техники безопасности
* В результате освоения дисциплины студент должен **знать:**
* - правила электробезопасности;
* - технику безопасности при эксплуатации технологического оборудования;
* - правила по охране труда в организациях питания
* - правила производственной санитарии в организациях питания
* - правила пожарной безопасности в организациях питания
* - требования по технике безопасности на предприятиях питания
* **обладать профессиональными и общими компетенциями, включающими в себя способность:**
* ПК 1.1.-10. Знать охрану труда
* ПК 1.1.-10. Уметь применять на практике знания охраны труда
* OKI.Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
* ОК2.Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
* ОКЗ. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
* 0К4.Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
* ОК5.Использовать информационно-коммуникационные технологии в
* профессиональной деятельности.
* ОК 6.Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
* ОК 07. Проявлять гражданско- патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.
* **1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:**
* обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 34 часа.

2 Структура и содержание учебной дисциплины

**2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | ***Количество часов***  |
| **Максимальная учебная нагрузка (всего)** |  |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)**  |  ***41*** |
| в том числе: |  |
| **Практическое занятие** |  **10** |
| **Самостоятельная работа обучающегося (всего)** | **1** |
|  |
| ***Итоговая аттестация*** *в форме зачета* |

 **3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**3.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объем часов** |
| **Максимальная учебная нагрузка (всего)** |  |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)** |  **41** |
| **в том числе:** |  |
| **практические занятия** |  **10** |
| **Промежуточная  аттестация в форме    зачёта** |

**2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.06 «ОХРАНА ТРУДА»**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем** | **Содержание учебного материала, практические работы, самостоятельная работа обучающихся** | **Объем часов** | **Уровень освоения** |
| **1** | **2** | **3** | **4** |
| Раздел 1.**Законодательство в области охраны труда** | **Содержание учебного материала:** | **4** |  |
| **Тема 1.1**Правовые основы охраны труда. | Правила внутреннего трудового распорядка и дисциплина труда. Права и гарантии прав работников в области охраны труда. | 2 | 1 |
| **Тема 1.2** Государственное регулирование в сфере охраны труда. | Государственное управление охраной труда. Государственный надзор и контроль. Государственная экспертиза условий труда и ее функции. Общественный и ведомственный контроль охраны труда. | 2 | 1,2 |
| Раздел 2.**Производственная санитария** | **Содержание учебного материала:** | **4** |  |
| **Тема 2.1**Вредные и (или) опасные производственные факторы. | Микроклимат производственных помещений. Освещение помещений и рабочих мест. Опасные производственные факторы биологической природы. | 2 | 2,3 |
| **Тема 2.2** Средства коллективной и индивидуальной защиты | Средства коллективной и индивидуальной защиты работников от  воздействия вредных и опасных производственных факторов. | 2 | 2.3 |
| **Раздел 3Техника безопасности** |  | **11** |  |
| **Тема 3.1.**Меры безопасности при эксплуатации технологического оборудования. | Меры безопасности при эксплуатации холодильных установок. Сигнализирующие устройства. | 2 | 2 |
| **Тема 3.2.**Требования к рациональному размещению оборудования.**Тема 3.3.**Предохранительные средства защиты. |  Опасная зона оборудования и оградительные средства защитыПредохранительные средства защиты. | 11 | 22 |
| **Тема 3.4.** Сигнализирующие устройства. | Сигнализирующие устройства. | 1 | 2 |
| **Тема 3.5.**Обеспечение безопасности работников в аварийных ситуациях. |  Действия при несчастном случае на производстве. | 2 | 3 |
| **Тема3.6.**Устройство огнетушителя и порядок его использования. | Действия при пожаре.  | 2 | 2 |
| **Практические занятия** | **№2** Отработка действий по использованию огнетушителя | 2 | 2 |
| **Раздел 4.****Управление безопасностью труда.** |  | **22** |  |
|  | **Содержание учебного материала** |  |  |
| **Тема 4.1**Повышение компетентности работников в вопросах охраны труда. | Общие положения. Обучение работников рабочих профессий. Проведение инструктажа по охране труда. Виды инструктажей. | 2 | 2,3 |
| **Практические занятия:** | **№3** Составление инструкций по охране труда по профессиям и видам работ на предприятиях пищевой промышленности. | 2 | **3** |
| **№4** Отработка навыков проведения инструктажа. | 1 | **3** |
| **Тема 4.2**Специальная оценка условий труда | Порядок подготовки к проведению специальной оценки условий труда. Идентификация потенциально вредных и (или) опасных производственных факторов. Декларирование соответствий условий труда государственным нормативным требованиям охраны труда.   | 2 | 2 |
| **Практические занятия.** | **№5**Исследования (испытания) и измерения вредных и (или) опасных производственных факторов. | 2 | 3 |
|  |  |  |  |
| **Тема 4.3**Расследование и учет несчастных случаев на производстве. | Несчастные случаи, подлежащие расследованию и учету.  | 2 | 1,2 |
| **Тема 4.4**Обязанности работодателя при несчастном случае.  |  Порядок извещения о несчастных случаях.**Самостоятельная работа**. | 1 | 2 |
| **Тема 4.5**Порядок формирования комиссий по расследованию несчастных случаев.  | Порядок формирования комиссий по расследованию несчастных случаев. | 1 | 2 |
| **Тема 4.6**Сроки расследования несчастных случаев | Сроки расследования несчастных случаев. | 1 | 2 |
| **Тема 4.7**Порядок расследования и учета  профессиональных заболеваний. | Порядок установления наличия профессионального заболевания.  | 2 | 2 |
| **Тема 4.8**Порядок расследования случаев профессиональных заболеваний (отравлений). | Несоблюдение охраны труда и техники безопасности | 1 | 2 |
| **Тема 4.9**Оказание первой помощи пострадавшим на производстве.**Зачёт** | **Практические занятия.****№6** Выполнение наружного массажа сердца и искусственной вентиляции легких. | 2 | 3 |
| **№7** Приобретение навыков первой помощи при различных травмах и внезапных заболеваниях. | 21 | 2 |
|  | **Всего :** | **41** |  |

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**

Реализация учебной дисциплины требует наличия кабинета «Охрана труда».

Оборудование учебного кабинета:

* Рабочие места по количеству обучающихся;
* Рабочее место преподавателя;
* Технические средства обучения: проектор, экран, ПК.

**3.2. Информационное обеспечение обучения**

**Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

**Основные источники:**

1. Калинина В.М. Охрана труда на предприятиях пищевой промышленности: учебник для студ. учреждений сред.проф. образования / В.М. Калинина. – М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 320 с.

2. Корж В.А. Охрана труда: учебное пособие / В.А. Корж, А.В. Фролов, А.С. Шевченко; под ред. А.В. Фролова. – М.: КНОРУС, 2016. – 424 с.

**Дополнительная литература:**

Конституция Российской Федерации. Принята на референдуме 12 декабря 1993 г.(действующая редакция)

Кодекс РФ об административных правонарушениях от 30 декабря 2001 № 195 (в ред. от 24.07.2007 № 218-ФЗ) // СЗ РФ. – 2002. – № 1. – Ст. 1. .(с последними изменениями)

Трудовой кодекс Российской Федерации от 30 декабря 2001. № 197-ФЗ // СЗ РФ. – 2002. – № 1. – Ч. 1. – Ст. 3. .(с последними изменениями)

**Интернет-ресурсы:**

- https://studopedia.ru/

      - http://znanium.com/

**4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

        Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

|  |  |
| --- | --- |
| **Результаты (освоенные общие компетенции)** | **Формы и методы контроля и оценки** |
| ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. | Самооценка результатов собственной деятельности. Публичный рейтинг с целью демонстрации индивидуальных и групповых компетенций.Практические работызачет |
| ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.          ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами. | Экспертная оценка сформированности компетенций в ходе практической работы. Обратная связь (анализ и обсуждение результатов деятельности с целью выявления сильных/слабых компетенций студента).Практические работызачет |
| ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы. | Диагностика. Кейс-метод с целью оценки способностей к анализу, контролю и принятию решений.Практические работызачет |
| ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач. | Количественная оценка результатов  практической деятельности.Качественная оценка результатов практической деятельности.Практические работызачет |
| ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. | Практическая работа.зачет |
| ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами. | Взаимооценка индивидуальных и групповых результатов. Социометрия с целью определения командного взаимодействия и ролей участников.Практические работызачет |
| ОК 7. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние. | Количественная оценка результатов  практической деятельности.Качественная оценка результатов практической деятельности.Практические работы зачет |
| ОК 8. Исполнять воинскую обязанность в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей). | Самооценка результатов собственной деятельности. Публичный рейтинг с целью демонстрации индивидуальных и групповых компетенций.Практические работы зачет |