РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИЦИПЛИНЫ
ОП.06 Охрана труда

2022 г.

Рабочая программа ОП.06. Охрана труда разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по профессии: 43.01.09 Повар, кондитер.

Организация – разработчик:
Областное государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Валуйский индустриальный техникум»
г. Валуйки Белгородской области

Разработчик:
В. Е. Кобзарев, преподаватель-организатор ОБЖ
ОГАПОУ «Валуйский индустриальный техникум»
г. Валуйки Белгородской области

СОДЕРЖАНИЕ **стр.**

1.	**ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**	4
2.	**СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**	6
3.	**УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**	16
4.	**КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**	17

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОХРАНА ТРУДА

1.1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Охрана труда» является обязательной частью общепрофессионального цикла примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины.

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания:

Код ОК, ПК, ЛР	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4, 2.1-2.8, 3.1-3.6, 4.1-4.5, 5.1-5.5 **ОК 01-11** **ЛР 1-14**	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.	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;

	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	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

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем в часах**
Объем образовательной программы учебной дисциплины	36
в т.ч. в форме практической подготовки	10
в т.ч.:	
Теоретическое обучение	26
практические занятия	10
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	Не предусмотрено
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1. Законодательная основа организации охраны труда в пищевой промышленности		**12**	
Тема 1.1. Законодательное регулирование вопросов охраны труда	**Содержание учебного материала:** Основные термины охраны труда. Нормативные правовые акты по охране труда. Организация службы охраны труда на предприятиях. Государственный надзор и контроль за соблюдением законодательства об охране труда	2	ПК 1.1-1.4, 2.1-2.8, 3.1-3.6, 4.1-4.5, 5.1-5.5 ОК 01-11 ЛР 01-14
Тема 1.2. Система мероприятий по обеспечению требований законодательства об охране труда	**Содержание учебного материала:** Аттестация рабочих мест по условиям труда. Государственная экспертиза условий труда. Сертификация производственных объектов на соответствие требованиям безопасности труда. Планирование и финансирование мероприятий по охране труда. Расследование и учет несчастных случаев на производстве. Ответственность за нарушение законодательства об охране труда. Электронные системы в области охраны труда	10	ПК 1.1-1.4, 2.1-2.8, 3.1-3.6, 4.1-4.5, 5.1-5.5 ОК 01-11 ЛР 01-14
	В том числе практических занятий:		
	Практическое занятие № 1. Обучение по охране труда	2	
	Практическое занятие № 2. Разработка инструкций по охране труда	2	
	Практическое занятие № 3. Расследование, оформление и учет несчастных случаев на производстве	2	
	Практическое занятие № 4. Ответственность за нарушения в области охраны труда	2	
Раздел 2. Анализ опасных и вредных производственных факторов на предприятиях пищевой промышленности		**4**	

Тема 2.1. Причины и характер проявления опасных и вредных факторов производственной среды	Загрязнение вредными веществами воздуха производственных помещений. Параметры микроклимата и их влияние на организм человека. Воздействие производственного шума на организм человека. Воздействие производственной вибрации на организм человека. Источники воздействия инфра- и ультразвука на пищевых предприятиях и их воздействие на организм человека. Электротравматизм и механизм воздействия электрического тока на организм человека. Причины возникновения пожаров и взрывов на пищевых предприятиях.	2	ПК 1.1-1.4, 2.1-2.8, 3.1-3.6, 4.1-4.5, 5.1-5.5 ОК 01-11 ЛР 01-14
Тема 2.2. Идентификация опасных и вредных производственных факторов в технологических процессах предприятий пищевой промышленности	Хлебопекарные, макаронные и кондитерские предприятия. Спиртовые, ликеро-водочные и винодельческие заводы. Сахарные и крахмало-паточные мероприятия. Масложировые предприятия. Консервные заводы. Предприятия общественного питания.	2	ПК 1.1-1.4, 2.1-2.8, 3.1-3.6, 4.1-4.5, 5.1-5.5 ОК 01-11 ЛР 01-14
Раздел 3. Нормирование параметров производственной среды на предприятиях пищевой промышленности		**6**	
Тема 3.1. Нормирование параметров воздушной среды	Контроль за состоянием воздушной среды на предприятиях. Виды вентиляционных систем для производственных помещений	2	ПК 1.1-1.4, 2.1-2.8, 3.1-3.6, 4.1-4.5, 5.1-5.5 ОК 01-11 ЛР 01-14
Тема 3.2. Нормирование производственного освещения	Виды и нормирование естественного и искусственного освещения. Безопасность эксплуатации системы освещения люминесцентными лампами	2	ПК 1.1-1.4, 2.1-2.8, 3.1-3.6, 4.1-4.5, 5.1-5.5 ОК 01-11 ЛР 01-14
Тема 3.3. Инженерно-технические мероприятия по нормированию производственного шума и вибрации, инфра- и ультразвука	Физические и физиологические характеристики шума. Нормирование производственного шума. Суммарный уровень шума в производственных помещениях. Методы и средства борьбы с шумом. Измерение, контроль и нормирование вибрации на рабочем месте. Методы и средства борьбы с вибрацией. Средства защиты от инфра- и ультразвука.	2	ПК 1.1-1.4, 2.1-2.8, 3.1-3.6, 4.1-4.5, 5.1-5.5 ОК 01-11 ЛР 01-14
Раздел 4. Требования охраны труда при эксплуатации производственного и технологического оборудования		**12**	

Тема 4.1. Требования охраны труда при эксплуатации холодильного оборудования	Классификация холодильных машин и установок. Холодильные компрессорные машины. Абсорбционные холодильные машины. Льдогенераторы. Оборудование для охлаждения жидкостей, фризеры. Меры безопасности при эксплуатации холодильных установок.	2	ПК 1.1-1.4, 2.1-2.8, 3.1-3.6, 4.1-4.5, 5.1-5.5 ОК 01-11 ЛР 01-14
Тема 4.2. Технологическое оборудование пищевых и зерноперерабатывающих предприятий	Общие принципы обеспечения безопасности оборудования при конструировании, монтаже и эксплуатации. Требования к рациональному размещению оборудования. Опасная зона оборудования и оградительные средства защиты. Предохранительные средства защиты. Релейная защита и блокировка электродвигателей. Сигнализирующие устройства.	2	ПК 1.1-1.4, 2.1-2.8, 3.1-3.6, 4.1-4.5, 5.1-5.5 ОК 01-11 ЛР 01-14
Тема 4.3. Оборудование, работающее под избыточным давлением.	Требования к конструкции, изготовлению и монтажу оборудования, работающего под избыточным давлением. Контрольно-измерительные приборы и предохранительные устройства. Регулирующие устройства и системы. Регистрация и техническое освидетельствование оборудования, работающего под избыточным давлением.	2	ПК 1.1-1.4, 2.1-2.8, 3.1-3.6, 4.1-4.5, 5.1-5.5 ОК 01-11 ЛР 01-14
Тема 4.4. Электробезопасность	Условия поражения человека электрическим током. Инженерно-технические мероприятия по обеспечению электробезопасности. Защита от статического электричества и электромагнитных полей	2	ПК 1.1-1.4, 2.1-2.8, 3.1-3.6, 4.1-4.5, 5.1-5.5 ОК 01-11 ЛР 01-14
Тема 4.5. Взрыво- и пожаробезопасность	Причины возникновения взрывов и пожаров на предприятиях пищевой промышленности. Инженерно-технические мероприятия по обеспечению взрыво- и пожаробезопасности.	4	ПК 1.1-1.4, 2.1-2.8, 3.1-3.6, 4.1-4.5, 5.1-5.5 ОК 01-11 ЛР 01-14
	В том числе практических занятий		
	Практическое занятие № 5. Применение первичных средств пожаротушения	2	
Промежуточная аттестация	**Дифференцированный зачет**	2	
Всего		**40**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы предполагает наличие кабинета «Охрана труда и безопасность жизнедеятельности».

Оборудование лаборатории и рабочих мест:

- ✓ доска учебная;
- ✓ рабочее место для преподавателя;
- ✓ рабочие места по количеству обучающихся;

Технические средства обучения:

- ✓ компьютер;
- ✓ средства аудиовизуализации;
- ✓ наглядные пособия (натуральные образцы, муляжи, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия).

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

НОРМАТИВНО-ПРАВОВАЯ ДОКУМЕНТАЦИЯ:

1. Конституция Российской Федерации [Электронный ресурс] / Режим доступа: http://www.constitution.ru/
2. Гражданский кодекс Российской Федерации. [Электронный ресурс] / Режим доступа: http://base.garant.ru/10164072/
3. Трудовой кодекс Российской федерации [Электронный ресурс] / Режим доступа: http://ivo.garant.ru/#/document/12125268/paragraph/6963504:1
4. Кодекс Российской Федерации об административных правонарушениях [Электронный ресурс] / Режим доступа:
5. Уголовный кодекс Российской Федерации [Электронный ресурс] / Режим доступа: http://base.garant.ru/10108000/
6. Федеральный закон от 24 июля 1998 г. № 125-ФЗ «Об обязательном социальном страховании от несчастных случаев на производстве и профессиональных заболеваниях».
7. Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «С санитарно- эпидемиологическом благополучии населения».
8. Федеральный закон от 21 декабря 1994 г. №69-ФЗ «О пожарной безопасности»
9. Федеральный закон от 31 июля 2008 г. № 123-ФЗ «Технический регламент о требованиях пожарной безопасности».
10. Постановление Правительства Российской Федерации «Об утверждении Положения о расследовании и учете профессиональных заболеваний», № 967 от 15.12.2000.
11. Постановление Министерства труда и социального развития РФ «Об утверждении правил обеспечения работников специальной одеждой, специальной обувью и другими средствами индивидуальной защиты» от 18.12.1998 г.
12. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования
13. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. СП 2.3.6.1079-01 от 06.11.2001г (в ред. 31.03.2011г.)

ОСНОВНЫЕ ИСТОЧНИКИ:

14. В.М. Калинина. Охрана труда в организациях питания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. – М. Издательский центр «Академия», 2017.– 320с.

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ИСТОЧНИКИ:

15. Охрана труда в торговле. Практикум. Учебное пособие для студ. учреждений сред. проф. образования – 2-е изд.стер.– М.: Издательский центр «Академия», 2014.– 160с.

ИНТЕРНЕТ- РЕСУРСЫ:

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

4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП 06. ОХРАНА ТРУДА

Результаты обучения	*Критерии оценки*	*Формы и методы оценки*
Знания: **З1** законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации; **З2** обязанности работников в области охраны труда; **З3** фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда; **З4** возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом); **З5** порядок и периодичность инструктажей по охране труда и технике безопасности; порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты	*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*	***Текущий контроль при проведении:*** *-письменного/устного опроса;* *-тестирования;* *-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (сообщений теоретической части)* ***Промежуточная аттестация*** *в форме дифференцированного зачёта по учебной дисциплине*
Умения: **У1** выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности; **У2** использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;	*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.*	***Текущий контроль:*** *- защита отчетов по практическим работам;* *- оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы* *- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий* ***Промежуточная аттестация***

У3 участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности; **У4** 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	*Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.*	- *экспертная оценка выполнения практических заданий на дифференцированном зачёте*