

Приложение ППСЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа ОП.08 Охрана труда

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.08 Охрана труда**

2022 г.

Рабочая программа ОП.08 Охрана труда разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Организация – разработчик:

Областное государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Валуйский индустриальный техникум»

г. Валуйки Белгородской области

Разработчик:

В. Е. Кобзарев, преподаватель

ОГАПОУ «Валуйский индустриальный техникум»

г. Валуйки Белгородской области

СОДЕРЖАНИЕ		стр.
1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ		4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ		5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ		10
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ		11

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 основной образовательной программы в соответствии с ФГОС специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

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 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, 3.1-3.7, 4.1-4.6, 5.1-5.6, 6.1-6.5	выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;	законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;
ОК 01-11	использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;	обязанности работников в области охраны труда;
ЛР 1-14	участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т.	фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;

	<p>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</p>	<p>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>
--	---	---

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	32
в т.ч. в форме практической подготовки	10
в т.ч.:	
Теоретическое обучение	22
практические занятия	10
Самостоятельная работа	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	<p>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</p>	2	ПК 1.1-1.4, 2.1-2.8, 3.1-3.7, 4.1-4.6, 5.1-5.6, 6.1 – 6.5 ОК 01-11 ЛР 01-14
Тема 1.2. Система мероприятий по обеспечению требований законодательства об охране труда	<p>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</p>	10	ПК 1.1-1.4, 2.1-2.8, 3.1-3.7, 4.1-4.6, 5.1-5.6, 6.1 – 6.5 ОК 01-11 ЛР 01-14
	В том числе практических занятий:	8	
	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	

<p>Тема 2.1. Причины и характер проявления опасных и вредных факторов производственной среды</p>	<p>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.</p>	<p>2</p>	<p>ПК 1.1-1.4, 2.1-2.8, 3.1-3.7, 4.1-4.6, 5.1-5.6, 6.1 – 6.5 ОК 01-11 ЛР 01-14</p>
<p>Тема 2.2. Идентификация опасных и вредных производственных факторов в технологических процессах предприятий пищевой промышленности</p>	<p>Хлебопекарные, макаронные и кондитерские предприятия. Спиртовые, ликеро-водочные и винодельческие заводы. Сахарные и крахмало-паточные мероприятия. Масложировые предприятия. Консервные заводы. Предприятия общественного питания.</p>	<p>2</p>	<p>ПК 1.1-1.4, 2.1-2.8, 3.1-3.7, 4.1-4.6, 5.1-5.6, 6.1 – 6.5 ОК 01-11 ЛР 01-14</p>
<p>Раздел 3. Нормирование параметров производственной среды на предприятиях пищевой промышленности</p>		<p>8</p>	
<p>Тема 3.1. Нормирование параметров воздушной среды</p>	<p>Контроль за состоянием воздушной среды на предприятиях. Виды вентиляционных систем для производственных помещений</p>	<p>2</p>	<p>ПК 1.1-1.4, 2.1-2.8, 3.1-3.7, 4.1-4.6, 5.1-5.6, 6.1 – 6.5 ОК 01-11 ЛР 01-14</p>
<p>Тема 3.2. Нормирование производственного освещения</p>	<p>Виды и нормирование естественного и искусственного освещения. Безопасность эксплуатации системы освещения люминесцентными лампами</p>	<p>2</p>	<p>ПК 1.1-1.4, 2.1-2.8, 3.1-3.7, 4.1-4.6, 5.1-5.6, 6.1 – 6.5 ОК 01-11 ЛР 01-14</p>
<p>Тема 3.3. Инженерно-технические мероприятия по нормированию производственного шума и вибрации, инфра- и ультразвука</p>	<p>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.</p>	<p>2</p>	<p>ПК 1.1-1.4, 2.1-2.8, 3.1-3.7, 4.1-4.6, 5.1-5.6, 6.1 – 6.5 ОК 01-11 ЛР 01-14</p>

Тема 3.4. Требования охраны труда при эксплуатации производственного и технологического оборудования	Холодильное оборудование. Технологическое оборудование пищевых и зерноперерабатывающих предприятий. Оборудование, работающее под избыточным давлением	2	ПК 1.1-1.4, 2.1-2.8, 3.1-3.7, 4.1-4.6, 5.1-5.6, 6.1 – 6.5 ОК 01-11 ЛР 01-14
Раздел 4. Электробезопасность и пожаробезопасность		6	
Тема 4.1. 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, 3.1-3.7, 4.1-4.6, 5.1-5.6, 6.1 – 6.5 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, 3.1-3.7, 4.1-4.6, 5.1-5.6, 6.1 – 6.5 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. Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Охрана труда и безопасность жизнедеятельности», оснащенный оборудованием:

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

техническими средствами обучения:

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

3.2. Информационное обеспечение реализации программы.

3.2.1. Основные печатные издания:

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

3.2.2. Основные электронные издания:

1. Трудовой кодекс Российской Федерации
2. Беляков, Г. И. Охрана труда и техника безопасности : учебник для среднего профессионального образования / Г. И. Беляков. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 404 с.
3. Карнаух, Н. Н. Охрана труда : учебник для среднего профессионального образования / Н. Н. Карнаух. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 380 с.

3.2.3. Дополнительные источники:

1. Беляков, Г. И. Безопасность жизнедеятельности. Охрана труда в 3 т.: учебник для вузов / Г. И. Беляков. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020.
2. <https://urait.ru> – образовательная платформа Юрайт
3. <https://блог-инженера.рф> – все об охране труда от практических работников в сфере охраны труда.
4. <https://action-ot.ru> – все, что нужно специалисту по охране труда для работы
5. <http://www.consultant.ru> – законодательство РФ в актуальном состоянии

4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.08 ОХРАНА ТРУДА

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Формы и методы оценки</i>
<p>Знания: законны и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;</p> <p>обязанности работников в области охраны труда;</p> <p>фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;</p> <p>возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);</p> <p>порядок и периодичность инструктажей по охране труда и технике безопасности;</p> <p>порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты</p>	<p><i>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</i></p> <p><i>Не менее 75% правильных ответов.</i></p> <p><i>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</i></p>	<p>Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (сообщений теоретической части)</p> <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта по учебной дисциплине</p>
<p>Умения: выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;</p>	<p><i>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</i></p> <p><i>Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</i></p>	<p>Текущий контроль: - защита отчетов по практическим работам; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы</p> <p>- экспертная оценка демонстрируемых</p>

<p>использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;</p> <p>участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;</p> <p>проводить вводный инструктаж помощника повара (кондитера), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;</p> <p>вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда</p>	<p><i>Точность оценки</i></p> <p><i>Соответствие требованиям инструкций, регламентов</i></p> <p><i>Рациональность действий и т.д.</i></p> <p><i>Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</i></p>	<p><i>умений, выполняемых действий в процессе практических занятий</i></p> <p>Промежуточная аттестация</p> <p><i>- экспертная оценка выполнения практических заданий на дифференцированном зачёте</i></p>
--	--	--