

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение
Самарской области
«Тольяттинский социально-экономический колледж»**

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.10 ОХРАНА ТРУДА
«общепрофессионального учебного цикла»
программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих
по специальности
19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Тольятти, 2022

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности **19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий**, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22.04.2014г. № 373.

Содержание программы реализуется в процессе освоения студентами программы подготовки специалистов среднего звена по специальности **19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий.**

Организация-разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Самарской области «Тольяттинский социально-экономический колледж» (ГБПОУ «ТСЭК»)

СОДЕРЖАНИЕ

| | |
|---|-----------|
| 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 4 |
| 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 9 |
| 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИСЛИНЫ | 13 |
| 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 15 |

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.08. «Охрана труда»

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по подготовке специалистов среднего звена по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Учебная дисциплина «Охрана труда» относится к профессиональному циклу общепрофессиональных дисциплин.

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 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 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 и 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 защиты. Техник – технолог должен обладать общими компетенциями (в соответствии с ФГОС), включающими в себя способность:
 - ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
 - ОК 2. Организовывать свою 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 команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
 - ОК.7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчинённых), результат выполнения заданий.
 - ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
 - ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
- Техник – технолог должен обладать профессиональными компетенциями (в соответствии с ФГОС), включающими в себя способность:

- 5.2.1. Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке.
- ПК 1.1. Организовывать и производить приемку сырья.
- ПК 1.2. Контролировать качество поступившего сырья.
- ПК 1.3. Организовывать и осуществлять хранение сырья.
- ПК 1.4. Организовывать и осуществлять подготовку сырья к переработке.
- 5.2.2. Производство хлеба и хлебобулочных изделий.
- ПК 2.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.
- ПК 2.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс изготовления полуфабрикатов при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.
- ПК 2.3. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства хлеба и хлебобулочных изделий.
- ПК 2.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования хлебопекарного производства.
- 5.2.3. Производство кондитерских изделий.
- ПК 3.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве кондитерских изделий.
- ПК 3.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства сахаристых кондитерских изделий.
- ПК 3.3. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства мучных кондитерских изделий.
- ПК 3.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве кондитерских изделий.
- 5.2.4. Производство макаронных изделий.
- ПК 4.1. Контролировать соблюдение требований к качеству сырья при производстве различных видов макаронных изделий.

- ПК 4.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства различных видов макаронных изделий.
- ПК 4.3. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве различных видов макаронных изделий.
- 5.2.5. Организация работы структурного подразделения.
- ПК 5.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.
- ПК 5.2. Планировать выполнение работ исполнителями.
- ПК 5.3. Организовывать работу трудового коллектива.
- ПК 5.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
- ПК 5.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины

Максимальной учебной нагрузки - **63 час**,

в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки - **42 часа**;

самостоятельной работы - **21 часов**.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объём учебной дисциплины и виды учебной работы

| Вид учебной работы | Объём часов |
|---|-------------|
| Максимальная учебная нагрузка (всего) | 63 |
| Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего) | 42 |
| в том числе: | |
| теоретическое обучение | 12 |
| лабораторные занятия | - |
| практические занятия | 30 |
| контрольные работы | - |
| курсовая работа | - |
| Самостоятельная работа студента (всего) | 21 |
| Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета | |

2.2. Примерный тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.10. «Охрана труда»

| Наименование разделов и тем | Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа студентов | Объем часов | Уровень освоения |
|--|--|-------------|------------------|
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| Раздел 1. Законодательная основа организации охраны труда на предприятиях общественного питания | | 12 | |
| Тема 1.1. Законодательное регулирование вопросов охраны труда | Содержание учебного материала | 2 | 1-3 |
| | Трудовое законодательство; нормативно-правовые акты, содержащие требования по охране труда; контроль за охраной труда на предприятиях; организация работы по охране труда; порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала); ответственность за нарушение требований охраны труда; аттестация рабочих мест по условиям труда. | | |
| | Практические занятия 1. Составление схемы: «Виды и характеристики инструктажей». 2. Оформление журналов инструктажей на производстве. | 2 1 | |
| | Самостоятельная работа Составить структуру по охране труда на предприятии. | 2 | |
| Тема 1.2. Производственный травматизм | Содержание учебного материала | 1 | 1-3 |
| | Причины травматизма и профзаболеваний. Положение о несчастном случае, расследование и учет несчастных случаев, ведение документации. Порядок расследования несчастных случаев на производстве. | | |
| | Практические занятия 1. Оформление актов расследования на производстве. | 2 | |
| | Самостоятельная работа Подготовить презентацию: «Первая помощь при несчастных случаях». | 2 | |
| Раздел 2. Опасные и вредные производственные факторы на предприятиях общественного питания | | 12 | |
| Тема 2.1. Вредные производственные факторы | Содержание учебного материала | 1 | 1-3 |
| | Классификация вредных веществ. Микроклимат и его показатели. Обеспечение норм микроклимата. Освещение производственных помещений. Физические и физиологические характеристики шума; причины возникновения шума и вибрации на предприятиях общественного питания; методы и средства борьбы с шумом и вибрацией. | | |
| | Практические занятия 1. Расчет норм освещения в производственном помещении. 2. Расчет оптимальной температуры воздуха на рабочих местах. | 5 | |

| | | | |
|---|---|-----------|-----|
| | 3. Определение интенсивности и громкости шума. | | |
| | Самостоятельная работа Подготовить презентацию: «Средства индивидуальной защиты органов дыхания»; «Средства индивидуальной защиты от шума и вибрации». | 4 | |
| Тема 2.2. Электромагнитные поля и меры защиты от их воздействия | Содержание учебного материала | 1 | 1-3 |
| | Общие сведения об электромагнитных полях; нормирование электромагнитных полей. Защита от инфракрасного излучения. | | |
| | Контрольная работа по теме: «Опасные и вредные производственные факторы на предприятиях общественного питания». | 1 | |
| Раздел 3. Основы безопасной эксплуатации производственного оборудования предприятий общественного питания | | 14 | |
| Тема 3.1. Требования безопасности к технологическому оборудованию | Содержание учебного материала | 2 | 1-3 |
| | Принципы безопасности оборудования; требования к рациональному размещению оборудования; опасная зона оборудования и оградительные средства, средства защиты. | | |
| | Самостоятельная работа Составить план размещения оборудования цеха. | 2 | |
| Тема 3.2. Безопасность труда при работе с технологическим оборудованием предприятий общественного питания | Содержание учебного материала | 2 | 1-3 |
| | Оборудование для обработки овощей, мяса и рыбы. Оборудование для работы с мукой и тестом. Тепловое оборудование. Холодильное оборудование. | | |
| | Практические занятия 1. Составление мероприятий по технике безопасности при работе с механическим оборудованием. 2. Составление мероприятий по технике безопасности при работе с тепловым оборудованием. 3. Составление мероприятий по технике безопасности при работе с холодильным оборудованием. | 6 | |
| | Самостоятельная работа Подготовить доклад: «Рекомендации и инструкции по охране труда на предприятии». | 2 | |
| Раздел 4. Электробезопасность | | 4 | |
| Тема 4.1. Условия поражения человека электрическим током | Содержание учебного материала | 1 | 1-3 |
| | Классификация помещений по степени опасности поражения электрическим током. Факторы, определяющие поражение человека электрическим током. Действие электрического тока на организм. Средства защиты от поражения током. | | |
| | Практические занятия 1. Изучение средств индивидуальной защиты, хранение и использование. | 1 | |

| | | | |
|---|--|-----------|-----|
| | Самостоятельная работа Анализ опасности поражения током в различных электрических сетях. | 2 | |
| Раздел 5. Взрыво - и пожаробезопасность | | 4 | |
| Тема 5.1. Причины возникновения взрывов и пожаров | Содержание учебного материала | 1 | 1-3 |
| | Классификация производств и помещений по взрыво- и пожаробезопасности; причины возникновения взрывов, пожаров и пожарная безопасность при эксплуатации технологического оборудования; стационарные и первичные средства пожаротушения. Действия в случае пожара. | | |
| | Практические занятия Изучение первичных средств тушения пожаров. | 1 | |
| | Самостоятельная работа Подготовить реферат: «Классификация объектов по степени пожарной безопасности». | 2 | |
| Дифференцированный зачет | | 2 | |
| Итого: | | 63 | |

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 учебного кабинета

Оборудование учебного кабинета:

- учебные места по количеству студентов,
- рабочее место преподавателя, доска.

Технические средства обучения:

- интерактивная доска,
- компьютеры.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Основная литература:

1. Калинина В.М. Охрана труда на предприятиях пищевой промышленности: учебник для студ. сред. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2010.
2. Пилипенко Е.И., Пелевина Л.Ф. Процессы и аппараты- М.: «Академия», 2008.
3. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: - М.: Издательский центр «Академия», 2010.

Дополнительная литература:

1. Конституция Российской Федерации. - М.: Проспект, 2001.
2. Положение «О расследовании и учете несчастных случаев на производстве». Утверждено постановлением Правительства Российской Федерации от 11 марта 1999г. № 279.
3. Калинина В.М. Техническое оснащение и охрана труда в общественном питании: Учебник. - М.: Мастерство, 2001.
4. Селевцов Л.И., Селевцов А.Л. Автоматизация технологических процессов – М.: «Академия», 2011.

Электронный ресурс:

1. http://blogs.privet.ru/user/infinity_671/105357226
2. http://www.trud22.ru/ohrana_truda/npa/gos_nd/tip_instruk/obchepit/
3. <http://dogma.su/instructions/mejotrasl/pit/>
4. <https://www.google.ru/search?q=охрана+труда+на+предприятиях+общественно+го+питания>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

| Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания) | Коды формируемых профессиональных и общих компетенций | Формы и методы контроля и оценки результатов обучения |
|---|--|--|
| уметь: | | |
| выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми или планируемыми видами профессиональной деятельности; | ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.4 ПК 2.1 - 2.4 ПК 3.1 - 3.4 ПК 4.1 - 4.3 ПК 5.1 - 5.5 | выполнение индивидуальных заданий на практических занятиях, контрольная работа; |
| использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности; | ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.4 ПК 2.1 - 2.4 ПК 3.1 - 3.4 ПК 4.1 - 4.3 ПК 5.1 - 5.5 | выполнение индивидуальных заданий на практических занятиях, выполнение самостоятельной внеаудиторной работы (презентация); |
| участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда и уровень травмобезопасности; | ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.4 ПК 2.1 - 2.4 ПК 3.1 - 3.4 ПК 4.1 - 4.3 ПК 5.1 - 5.5 | выполнение индивидуальных заданий на практических занятиях; |
| проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ; | ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.4 ПК 2.1 - 2.4 ПК 3.1 - 3.4 ПК 4.1 - 4.3 ПК 5.1 - 5.5 | выполнение индивидуальных заданий на практических занятиях, выполнение самостоятельной внеаудиторной работы (презентация); |
| разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных | ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.4 ПК 2.1 - 2.4 | выполнение индивидуальных заданий на практических занятиях, выполнение |

| | | |
|---|--|---|
| требований охраны труда; | ПК 3.1 - 3.4 ПК 4.1 - 4.3 ПК 5.1 - 5.5 | самостоятельной внеаудиторной работы (презентация, реферат); |
| вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда; | ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.4 ПК 2.1 - 2.4 ПК 3.1 - 3.4 ПК 4.1 - 4.3 ПК 5.1 - 5.5 | выполнение индивидуальных заданий на практических занятиях; |
| вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения. | ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.4 ПК 2.1 - 2.4 ПК 3.1 - 3.4 ПК 4.1 - 4.3 ПК 5.1 - 5.5 | выполнение индивидуальных заданий на практических занятиях; |
| знать: | | |
| системы управления охраной труда в организации; | ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.4 ПК 2.1 - 2.4 ПК 3.1 - 3.4 ПК 4.1 - 4.3 ПК 5.1 - 5.5 | тестирование; |
| законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации; | ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.4 ПК 2.1 - 2.4 ПК 3.1 - 3.4 ПК 4.1 - 4.3 ПК 5.1 - 5.5 | выполнение индивидуальных заданий на практических занятиях, тестирование; |
| обязанности работников в области охраны труда; фактические и потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда; | ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.4 ПК 2.1 - 2.4 ПК 3.1 - 3.4 ПК 4.1 - 4.3 ПК 5.1 - 5.5 | выполнение индивидуальных заданий на практических занятиях, тестирование; |
| возможные последствия несоблюдения технологических процессов и | ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.4 ПК 2.1 - 2.4 | выполнение индивидуальных заданий на практических занятиях, тестирование; |

| | | |
|--|--|---|
| производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом); | ПК 3.1 - 3.4 ПК 4.1 - 4.3 ПК 5.1 - 5.5 | |
| порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала); | ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.4 ПК 2.1 - 2.4 ПК 3.1 - 3.4 ПК 4.1 - 4.3 ПК 5.1 - 5.5 | выполнение индивидуальных заданий на практических занятиях, тестирование; |
| порядок хранения и использования средств коллективной защиты. | ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.4 ПК 2.1 - 2.4 ПК 3.1 - 3.4 ПК 4.1 - 4.3 ПК 5.1 - 5.5 | тестирование. |