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

ЭП
ГБПОУ"
ТСЭК"
2023-10-23
09:00:38

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.05 ОХРАНА ТРУДА

«общепрофессионального учебного цикла»
программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

Тольятти, 2023

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования попрофессии ***19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья,*** утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 28 июля 2018 г. № 884.

Содержание программы реализуется в процессе освоения студентами программы подготовки специалистов среднего звена по специальности ***19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья***

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

РАССМОТРЕНО

Методистом отделения программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих
«28» марта 2023 г.

УТВЕРЖДЕНО

Приказом директора ГБПОУ «ТСЭК»

№ 08 - 01/117/1 от 14.06.2023 г.

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.05. «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 профессии ***19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья***

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 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, 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;
ПК 1.1. Проверять исправность технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией.
ПК 1.2. Выполнять технологические операции по устранению неисправностей в работе технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией.
ПК 1.3. Очищать от загрязнений, смазывать и проводить санитарную обработку механических деталей и узлов оборудования по производству продуктов питания из растительного сырья согласно графикам профилактической обработки.
ПК 1.4. Готовить рабочее место, технологическое оборудование, системы безопасности и сигнализации, контрольно-измерительные приборы и автоматику на автоматизированных технологических линиях к запуску технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией,
ПК 2.1. Регулировать параметры и режимы технологических операций хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.
ГК 2.2. Проводить технические наблюдения за ходом технологического процесса переработки зерна и семян.
ГК 2.3. Регулировать параметры качества продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций переработки зерна и семян изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.
ПК 2.4. Упаковывать и маркировать готовую продукцию (зерна и семян) на специальном технологическом оборудовании.

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины

Максимальной учебной нагрузки - **36 час**,

в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки - **36 часа**;

самостоятельной работы - **0 часов**.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объём учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	**36**
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	**36**
в том числе:	
теоретическое обучение	14
лабораторные занятия	-
практические занятия	22
контрольные работы	-
курсовая работа	-
Самостоятельная работа студента (всего)	**0**
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	
	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.		1-3
	Практические занятия Изучение первичных средств тушения пожаров.	1	
	Самостоятельная работа Подготовить реферат: «Классификация объектов по степени пожарной безопасности».	2	
Дифференцированный зачет		2	
	Итого:	**36**	

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,20011.

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+общественного+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 ПК 1.1 - 1.4 ПК 2.1 - 2.4	выполнение индивидуальных заданий на практических занятиях, контрольная работа;
использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;	ОК 1 ПК 1.1 - 1.4 ПК 2.1 - 2.4	выполнение индивидуальных заданий на практических занятиях, выполнение самостоятельной внеаудиторной работы (презентация);
участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда и уровень травмобезопасности;	ОК 1 ПК 1.1 - 1.4 ПК 2.1 - 2.4	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 ПК 1.1 - 1.4 ПК 2.1 - 2.4	выполнение индивидуальных заданий на практических занятиях, выполнение самостоятельной внеаудиторной работы (презентация);
разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда;	ОК 1 ПК 1.1 - 1.4 ПК 2.1 - 2.4	выполнение индивидуальных заданий на практических занятиях, выполнение самостоятельной внеаудиторной работы (презентация, реферат);

вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда;	ОК 1 ПК 1.1 - 1.4 ПК 2.1 - 2.4	выполнение индивидуальных заданий на практических занятиях;
вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения.	ОК 1 ПК 1.1 - 1.4 ПК 2.1 - 2.4	выполнение индивидуальных заданий на практических занятиях;
знать:		
системы управления охраной труда в организации;	ОК 1 ПК 1.1 - 1.4 ПК 2.1 - 2.4	тестирование;
законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;	ОК 1 ПК 1.1 - 1.4 ПК 2.1 - 2.4	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 ПК 1.1 - 1.4 ПК 2.1 - 2.4	выполнение индивидуальных заданий на практических занятиях, тестирование;
возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);	ОК 1 ПК 1.1 - 1.4 ПК 2.1 - 2.4	выполнение индивидуальных заданий на практических занятиях, тестирование;
порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала);	ОК 1 ПК 1.1 - 1.4 ПК 2.1 - 2.4	выполнение индивидуальных заданий на практических занятиях, тестирование;
порядок хранения и использования средств коллективной защиты.	ОК 1 ПК 1.1 - 1.4 ПК 2.1 - 2.4	тестирование.