Министерство образования Республики Башкортостан Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение

Аургазинский многопрофильный колледж

|  |  |
| --- | --- |
|  | УТВЕРЖДАЮ  Директор ГБПОУ Аургазинский многопрофильный колледж  \_\_\_\_\_\_\_\_\_ М.Ш. Худайбердин  «\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2016 г. |

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**ОП «Охрана труда»**

**для подготовки квалифицированных рабочих**

**по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»**

|  |  |
| --- | --- |
| СОГЛАСОВАНО  Зам.директора\_\_\_\_\_\_Р.Р.Кагарманов  «\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2016 г. | РАССМОТРЕНО  На заседании методического совета  Протокол №\_\_\_ от «\_\_» \_\_\_\_\_\_\_ 2016 г. |

Толбазы, 2016

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  |  |

Рабочая программа общепрофессиональной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее СПО)

43.01.09 «Повар, кондитер»

Организация – разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Аургазинский многопрофильный колледж.

Разработчик: Сидорова Светлана Вениаминовна преподаватель

ГБПОУ Аургазинский многопрофильный колледж

(подпись)

Рецензенты:

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(подпись)

**СОДЕРЖАНИЕ**

|  |  |
| --- | --- |
|  | стр. |
| **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ**  **ДИСЦИПЛИНЫ** | 4 |
| **2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** | 7 |
| **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** | 11 |
| **4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** | 13 |

**1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**Охраны труда**

**1.1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью рабочей основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности (специальностям) СПО, входящим в состав укрупненной группы профессий и специальностей 43.00.00 Сервис и туризм, по направлению подготовки 43.01.09 «Повар, кондитер»

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

Дисциплина ОП «Охрана труда» является общепрофессиональной дисциплиной, устанавливающей базовые знания для освоения профессиональных модулей и относится к профессиональному циклу.

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Код ПК, ОК** | **Умения** | **Знания** |
| ПК 1.1-1.4,  ПК 2.1-2.8,  ПК 3.1-3.6,  ПК 4.1-4.5,  ПК 5.1-5.5 | -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. 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. | -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;  -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 |
| ОК 01 | Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте.  Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части.  Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы.  Составить план действия.  Определять необходимые ресурсы.  Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах.  Реализовать составленный план.  Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника). | Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить.  Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.  Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях.  Методы работы в профессиональной и смежных сферах.  Структура плана для решения задач.  Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности |
| ОК 02 | Определять задачи поиска информации  Определять необходимые источники информации  Планировать процесс поиска  Структурировать получаемую информацию  Выделять наиболее значимое в перечне информации  Оценивать практическую значимость результатов поиска  Оформлять результаты поиска | Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности  Приемы структурирования информации  Формат оформления результатов поиска информации |
| ОК 03 | Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности  Выстраивать траектории профессионального и личностного развития | Содержание актуальной нормативно-правовой документации  Современная научная и профессиональная терминология  Возможные траектории профессионального развития и самообразования |
| ОК 04 | Организовывать работу коллектива и команды  Взаимодействоватьс коллегами, руководством, клиентами. | Психология коллектива  Психология личности  Основы проектной деятельности |
| ОК 05 | Излагать свои мысли на государственном языке  Оформлять документы | Особенности социального и культурного контекста  Правила оформления документов. |
| ОК 06 | Описывать значимость своей профессии  Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии | Сущность гражданско-патриотической позиции  Общечеловеческие ценности  Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности |
| ОК 07 | Соблюдать нормы экологической безопасности  Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии | Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности  Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности  Пути обеспечения ресурсосбережения. |
| ОК 09 | Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач  Использовать современное программное обеспечение | Современные средства и устройства информатизации  Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональ-ной деятельности |
| ОК 10 | Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые),  понимать тексты на базовые профессиональные темы  участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы  строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности  кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые)  писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы | правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы  основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)  лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности  особенности произношения  правила чтения текстов профессиональной направленности |

**1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 54 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 36 часов;

самостоятельной работы обучающегося 18 часов;

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Количество часов** |
| **Максимальная учебная нагрузка (всего)** | **54** |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)** | **36** |
| в том числе: |  |
| практические занятия | 20 |
| контрольные работы |  |
| **Самостоятельная работа обучающегося (всего)** | **18** |
| в том числе: |  |
| тематика внеаудиторной самостоятельной работы | 18 |
|  | |

**2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Охрана труда»**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем** | **Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся** | **Объем часов** | **Уровень освоения** |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| **Введение** | 1. Основные понятия в области охраны труда. Предмет, цели и задачи дисциплины.  Краткая характеристика основных разделов учебной дисциплины. Порядок и форма проведения занятий, использование основной и дополнительной литературы. Рекомендации по организации самостоятельной работы обучающихся при изучении дисциплины. Роль знаний по охране труда в профессиональной деятельности. Состояние охраны в отрасли. | **2** |  |
| **Тема 1. Правовые и организационные основы охраны труда.** | 1. Система нормативно- правовых актов по охране труда.  2. Организация охраны труда, основы управления ею.  3. Охрана труда и техника безопасности на предприятии.  - изучение и соблюдение инструкций по охране труда;  - основные правила поведения работающих на производстве;  - требования безопасности на рабочем месте.  4. Ответственность за нарушение требований охраны труда.  5. Государственный надзор и контроль за состоянием охраны труда. | **4** | 1 |
| **Самостоятельная работа**:  **Тематика внеаудиторной самостоятельной работы:**  1. Изучить и составить конспект на тему «Обязанности работодателя и работника по обеспечению безопасных условий охраны труда». | **3** | 3 |
| **Тема 2. Производственный травматизм и профессиональные заболевания. Порядок расследования несчастных случаев.** | 1. Производственный травматизм и профессиональные заболевания: понятия, причины и их анализ. Травмоопасные производственные факторы на предприятиях общественного питания.  2. Несчастные случаи: понятия, классификация. | **2** | 1 |
| **Практические занятия**  1. Расчет показателей травматизма и методы изучения его причин.  2. Расследование и учет несчастных случаев на производстве.  3. Оформление материалов расследования несчастных случаев и их учет (акт по форме Н-1).  4. Первая помощь при механических травмах (переломах, вывихах, ушибах). | **8** |  |
|  | **Самостоятельная работа:**  **Тематика внеаудиторной самостоятельной работы**  1. Изучить и составить конспект на тему: «Профилактика профессиональных заболеваний. | **3** | 3 |
| **Тема 3. Производственная санитария.** | 1. Основные сведения о производственной санитарии. Обеспечение микроклимата рабочей зоны.  2. Классификация опасных и вредных производственных факторов.  3. Производственная вентиляция и кондиционирование.  4. Производственное освещение.  5. Режимы труда и отдыха. | **2** |  |
|  | **Практические занятия**  1. Устройство приточно – вытяжной вентиляции.  2. Расчет освещения.  3. Контрольная работа по темам 1-3. | **5** |  |
|  | **Самостоятельная работа:**  **Тематика внеаудиторной самостоятельной работы**  1.Повторение и систематизация знаний, полученных на уроках – работа с конспектом учебных занятий.  2. Проработка учебной литературы.  3. Самостоятельная подготовка к практическим занятиям.  4. Подготовка к контрольной работе | **4** |  |
| **Тема 4. Пожарная безопасность.** | 1. Общие сведения о процессах горения. Причины пожаров на предприятиях общественного питания.  2. Классификация веществ и производственных объектов по пожарной опасности.  3. Требования пожарной безопасности к предприятиям общественного питания.  4. Организация эвакуации людей при пожаре на предприятии общественного питания | **3** | 1 |
| **Практические занятия**  Изучение устройства и овладение приемами эксплуатации средств тушения пожаров.  Составление плана эвакуации людей при пожаре в предприятии общественного питания. | **4** |  |
|  | **Самостоятельная работа:**  **Тематика внеаудиторной самостоятельной работы**  1.Повторение и систематизация знаний, полученных на уроках – работа с конспектом учебных занятий.  2. Проработка учебной литературы.  3. Самостоятельная подготовка к практическим занятиям. | **4** | 3 |
| **Тема 5. Электробезопасность.** | 1. Воздействие электрического тока на человека. Методы и средства обеспечения электробезопасности.  2. Освобождение пораженного током от его воздействия.  3. Защита от поражения электрическим током. Технические способы защиты (защитное заземление и зануление, защитное отключение, изоляция и ограждение токоведущих частей). | **3** | 1 |
| **Практические занятия**  1. Первая помощь при поражении электрическим током:  - доврачебная помощь при ожогах;  - искусственное дыхание и наружный массаж сердца.  2. Контрольная работа по темам 4-5 | **3** |  |
|  | **Самостоятельная работа:**  **Тематика внеаудиторной самостоятельной работы**  1.Повторение и систематизация знаний, полученных на уроках – работа с конспектом учебных занятий.  2. Проработка учебной литературы.  3. Самостоятельная подготовка к практическим занятиям.  4. Подготовка к контрольной работе | **4** | 3 |

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 ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

**3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета «Охрана труда».

Оборудование учебного кабинета:

− посадочные места по количеству обучающихся;

− рабочее место преподавателя;

− комплект учебно-методических материалов по дисциплине;

- комплект плакатов;

- модели огнетушителей;

- первичные средства пожаротушения;

- средства индивидуальной защиты, аптечка.

«Технические средства обучения:

− обучающие видеофильмы по вопросам техники безопасности и охраны труда.

**3.2. Информационное обеспечение обучения**

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

# **3.2. Информационное обеспечение обучения**

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

***Нормативные документы:***

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.)

***Основная литература:***

1. В. М. Калинина. Охрана труда на предприятиях пищевой промышленности – М.,2016, Академия

2. Н. М. Ларионова. Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда – М.,2015, Академия

3. Попов Ю. П. Охрана труда. – Кнорус – Москва – 2014

4. Карнаух Н. Н. Охрана труда – М., 2016, Юрайт

***Электронные издания (электронные ресурсы)***

* + - 1. Иванов А.А. Открытый урок «Электробезопасность на предприятии общественного питания». 2011. [Электронный ресурс] /Режим доступа: http://festival.allbest.ru /articles/55682, свободный
      2. Информационный портал «Охрана труда в России [Электронный ресурс] /Режим доступа: <http://www.ohranatruda.ru>
      3. Официальный сайт Федерального  [агентства по техническому регулированию и метрологии](http://www.gost.ru/wps/portal/pages/main) Росстандарт [Электронный ресурс] /Режим доступа: http://[www.gost.ru](http://www.gost.ru)

**Дополнительные источники:**

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

**4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ**

**ДИСЦИПЛИНЫ**

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| *Результаты обучения* | *Критерии оценки* | *Формы и методы оценки* |
| **Знание:**  -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;  -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 | *Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% 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 (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)*  ***Промежуточная аттестация***  *в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде:*  *-письменных/ устных ответов,*  *-тестирования.*  ***Итоговый контроль*** |
| **Умения:**  -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. 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 | *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/ лабораторным занятиям;*  *- оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы:*  *презентаций, …..*  *- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий*  ***Промежуточная аттестация****:*  *- экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене* |