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 специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»**

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

43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

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 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

**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 информацииОпределять необходимые источники информацииПланировать процесс поискаСтруктурировать получаемую информациюВыделять наиболее значимое в перечне информацииОценивать практическую значимость результатов поискаОформлять результаты поиска | Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельностиПриемы структурирования информацииФормат оформления результатов поиска информации |
| ОК 03 | Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельностиВыстраивать траектории профессионального и личностного развития | Содержание актуальной нормативно-правовой документацииСовременная научная и профессиональная терминологияВозможные траектории профессионального развития и самообразования |
| ОК 04 | Организовывать работу коллектива и командыВзаимодействоватьс коллегами, руководством, клиентами.  | Психология коллективаПсихология личностиОсновы проектной деятельности |
| ОК 05 | Излагать свои мысли на государственном языкеОформлять документы | Особенности социального и культурного контекстаПравила оформления документов. |
| ОК 06 | Описывать значимость своей профессииПрезентовать структуру профессиональной деятельности по профессии | Сущность гражданско-патриотической позицииОбщечеловеческие ценностиПравила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности |
| ОК 07 | Соблюдать нормы экологической безопасностиОпределять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии | Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельностиОсновные ресурсы задействованные в профессиональной деятельностиПути обеспечения ресурсосбережения. |
| ОК 09 | Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задачИспользовать современное программное обеспечение | Современные средства и устройства информатизацииПорядок 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 темыучаствовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темыстроить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельностикратко 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 темыосновные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельностиособенности произношенияправила 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*  |