

Министерство образования и науки Республики Башкортостан  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
Аургазинский многопрофильный колледж

УТВЕРЖДАЮ

директор ГБПОУ Аургазинский  
многопрофильный колледж

М.Ш. Худайбердин



« 24 » 05 2017г

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### ОП 06. «ОХРАНА ТРУДА»



по профессии 43.01.09 Повар, кондитер  
базовая подготовка  
форма обучения: **очная**

РАССМОТРЕНА

на заседании методического совета

от « 24 » 05 2017г.

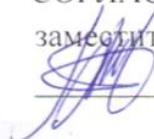
Протокол № 11

СОГЛАСОВАНО

заместитель директора по УР

Р.Р. Кагарманов



« 24 » 05 2017г

с.Толбазы, 2017 г.

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

## ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА К ДИСЦИПЛИНЕ

### «ОХРАНА ТРУДА».

Учебная дисциплина «Охрана труда» - общепрофессиональная дисциплина, в которой соединены тематика безопасного взаимодействия человека с производственной средой и вопросы защиты от негативных производственных факторов. Изучением учебной дисциплины достигается формирование у обучающихся профессиональной деятельности с требованием ее безопасности. Реализация этих требований гарантирует сохранение работоспособности и здоровья человека, обеспечивает рост производительности и эффективности труда.

Основная цель учебной дисциплины «Охраны труда» – вооружить будущих выпускников средних профессиональных образовательных учреждений теоретическими и практическими знаниями, необходимыми для:

- идентификация негативных факторов производственной среды;
- защиты человека от вредных и опасных производственных факторов;
- создания комфортных условий для трудовой деятельности;
- обеспечения условий для безопасного труда;
- оказания первой помощи пострадавшим.

Дисциплина состоит из пяти тем:

Тема № 1 Правовые и организационные основы охраны труда.

Тема № 2 Производственный травматизм и профессиональные заболевания. Порядок расследования несчастных случаев.

Тема № 3 Производственная санитария.

Тема № 4 Пожарная безопасность.

Тема № 5 Электробезопасность.

Рабочая программа определяет структуру учебной дисциплины. «Охрана труда».

При изучении учебной дисциплины постоянно обращается внимание на ее прикладной характер, показывается, где и когда изучаемые теоретические положения и практические навыки могут быть использованы в будущей профессиональной деятельности Повара, кондитера.

Соблюдается единство терминологии и обозначений в соответствии с действующими стандартами по охране труда, ФГОС. При проведении занятий применяются технические средства обучения, презентации, обучающие фильмы, кейс –технологии, плакаты и т.д.

Рабочая программа учебной дисциплины рассчитаны на 36 часов аудиторных занятий (в том числе 20 часов практические занятия).

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>стр 4</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>7</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>11</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>13</b>

# 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	<ul style="list-style-type: none"><li>-выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;</li><li>-использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;</li><li>-участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;</li><li>-проводить вводный инструктаж помощника повара (кондитера), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;</li><li>-вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>-законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;</li><li>-обязанности работников в области охраны труда;</li><li>-фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;</li><li>-возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);</li><li>-порядок и периодичность инструктажей по охране труда и технике безопасности;</li><li>-порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной</li></ul>

<p>ОК 01</p>	<p>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).</p>	<p>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</p>
<p>ОК 02</p>	<p>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</p>	<p>Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности Приемы структурирования информации Формат оформления результатов поиска информации</p>
<p>ОК 03</p>	<p>Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности Выстраивать траектории профессионального и личностного развития</p>	<p>Содержание актуальной нормативно-правовой документации Современная научная и профессиональная терминология Возможные траектории профессионального развития и самообразования</p>
<p>ОК 04</p>	<p>Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности</p>
<p>ОК 05</p>	<p>Излагать свои мысли на государственном языке Оформлять документы</p>	<p>Особенности социального и культурного контекста Правила оформления документов.</p>
<p>ОК 06</p>	<p>Описывать значимость своей профессии Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии</p>	<p>Сущность гражданско-патриотической позиции Общечеловеческие ценности Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности</p>

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 профессиональной 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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Количество часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>54</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>36</b>
в том числе:	
практические занятия	20
контрольные работы	
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>18</b>
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
<b>Введение</b>	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.	<b>2</b>	
<b>Тема 1. Правовые и организационные основы охраны труда.</b>	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.	<b>4</b>	1
	<b>Самостоятельная работа:</b> <b>Тематика внеаудиторной самостоятельной работы:</b> 1. Изучить и составить конспект на тему «Обязанности работодателя и работника по обеспечению безопасных условий охраны труда».	<b>3</b>	3
<b>Тема 2. Производственный травматизм и профессиональные заболевания. Порядок расследования несчастных случаев.</b>	1. Производственный травматизм и профессиональные заболевания: понятия, причины и их анализ. Травмоопасные производственные факторы на предприятиях общественного питания. 2. Несчастные случаи: понятия, классификация.	<b>2</b>	1
	<b>Практические занятия</b> 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).	<b>8</b>	

	<p><b>Самостоятельная работа:</b>  <b>Тематика внеаудиторной самостоятельной работы</b>  1. Изучить и составить конспект на тему: «Профилактика профессиональных заболеваний.</p>	<b>3</b>	3
<b>Тема 3. Производственная санитария.</b>	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.	<b>2</b>	
	<p><b>Практические занятия</b>  1. Устройство приточно – вытяжной вентиляции.  2. Расчет освещения.  3. Контрольная работа по темам 1-3.</p>	<b>5</b>	
	<p><b>Самостоятельная работа:</b>  <b>Тематика внеаудиторной самостоятельной работы</b>  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</p>	<b>4</b>	
<b>Тема 4. Пожарная безопасность.</b>	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	<b>3</b>	1
	<p><b>Практические занятия</b>  Изучение устройства и овладение приемами эксплуатации средств тушения пожаров. Составление плана эвакуации людей при пожаре в предприятии общественного питания.</p>	<b>4</b>	
	<p><b>Самостоятельная работа:</b>  <b>Тематика внеаудиторной самостоятельной работы</b>  1. Повторение и систематизация знаний, полученных на уроках – работа с конспектом учебных занятий.  2. Проработка учебной литературы.  3. Самостоятельная подготовка к практическим занятиям.</p>	<b>4</b>	3

<b>Тема 5. Электробезопасность.</b>	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).	<b>3</b>	<b>1</b>
	<b>Практические занятия</b> 1. Первая помощь при поражении электрическим током: - доврачебная помощь при ожогах; - искусственное дыхание и наружный массаж сердца. 2. Контрольная работа по темам 4-5	<b>3</b>	
	<b>Самостоятельная работа:</b> <b>Тематика внеаудиторной самостоятельной работы</b> 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	<b>4</b>	<b>3</b>

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 заболеваний».
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 Росстандарт [Электронный ресурс] /Режим доступа: <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.

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Формы и методы оценки</i>
<p><b>Знание:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;</li> <li>-обязанности работников в области охраны труда;</li> <li>-фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;</li> <li>-возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);</li> <li>-порядок и периодичность инструктажей по охране труда и технике безопасности;</li> <li>-порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты</li> </ul>	<p><i>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.</i></p> <p><i>Не менее 75% правильных ответов.</i></p> <p><i>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям,</i></p> <p><i>полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</i></p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-письменного/устного опроса;</li> <li>-тестирования;</li> <li>-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация</b></p> <p><i>в форме дифференцированного зачета</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-письменных/ устных ответов,</li> <li>-тестирования.</li> </ul> <p><b>Итоговый контроль</b></p>
<p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;</li> <li>-использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;</li> </ul>	<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><b>Текущий контроль:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям;</li> <li>- оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы:</li> <li>презентаций, .....</li> <li>- экспертная оценка</li> </ul>

<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>демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий</i></p>
<p>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 ОК 01 - 10</p>	<p><i>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.</i></p> <p><i>Не менее 75% правильных ответов.</i></p> <p><i>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям,</i></p> <p><i>полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</i></p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b></p> <p><i>-письменного/устного опроса;</i></p> <p><i>-тестирования;</i></p> <p><i>-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</i></p> <p><b>Промежуточная аттестация</b></p> <p><i>в форме дифференцированного зачета</i></p> <p><i>-письменных/устных ответов,</i></p> <p><i>-тестирования.</i></p> <p><b>Итоговый контроль</b></p>