

Департамент образования и науки Кемеровской области
Государственное профессиональное образовательное учреждение
«Анжеро-Судженский политехнический колледж»



УТВЕРЖДАЮ
Директор ГПОУ АСПК

Д.Ф. Ахмерова
Д.Ф. Ахмерова

« 30 » 08 2019 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

учебной дисциплины ОП.06. Охрана труда
код, профессия 43.01.09 Повар, кондитер

Анжеро-Судженск 2019

Рабочая программа учебной дисциплины разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее ФГОС СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

РАССМОТРЕНА
на заседании МК 23.01.03, 23.01.17, 15.01.05
19.01.17, 43.01.09

Протокол № 8
от « 20 » июня 2019 г.
Председатель МК
Арышева / Н.С. Арышева

СОГЛАСОВАНА
Заместитель директора по УР
Михеева Н.В. Михеева
« 30 » июня 2019 г.

Разработчик: Журавлева Н.М., преподаватель ГПОУ АСПК;

Рецензент: Голдаева Л.И., старший технолог МБУ КДП.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 3
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОХРАНА ТРУДА

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки).

1.2 Место дисциплины в структуре ППКРС:

Дисциплина Охрана труда изучается в профессиональном цикле учебного плана ППКРС 43.01.09 Повар, кондитер

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

Рабочая программа направлена на формирование общих и профессиональных компетенций:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, 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.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.

ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок

разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.

ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.

ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.

ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.

ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- 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.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- 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.

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

- максимальная учебная нагрузка обучающегося 38 часов, в том числе:
- обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося 36 часов;
- консультации 2 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	38
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	36
в том числе:	
теоретическое обучение	10
практические занятия	26
Консультации	2
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины Охрана труда и техника безопасности

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1: Введение в дисциплину охрана труда. Правовые, нормативные и организационные основы охраны труда на предприятии		14	
Тема 1.1. Основы трудового законодательства	<i>Содержание учебного материала</i>	2	<i>OK1-3,7</i>
	1 Введение в дисциплину охрана труда. Основы трудового законодательства	2	
	<i>Практическое занятие:</i>	2	<i>OK1-2</i>
	Оформление нормативно-технических документов, в соответствии с действующими Федеральными законами в области охраны труда	2	
Тема 1.2. Организация управления охраной труда на предприятии	<i>Содержание учебного материала</i>	2	<i>OK 1-2</i>
	1 Организация управления охраной труда на предприятии	2	
	<i>Практическое занятие:</i>	4	<i>OK 1-3</i>
	Контрольная работа № 1	2	
	Изучение системы стандартов безопасности труда (ССБТ) и их формирование"	2	
Тема 1.3. Анализ производственного травматизма и профессиональных заболеваний	<i>Содержание учебного материала</i>	2	<i>OK1-3,7</i>
	Анализ производственного травматизма и профессиональных заболеваний	2	
	<i>Практическое занятие:</i>	2	<i>OK1-2,7</i>
	Оформление акта формы Н-1 о несчастном случае на производстве	2	
Раздел 2: Гигиена труда и производственная санитария		10	
Тема 2.1. Анализ системы «человек - производственная среда»	<i>Содержание учебного материала</i>	2	<i>OK1-3,7</i>
	1 Анализ системы «человек - производственная среда»	2	
Тема 2.2. Воздействие на	<i>Практическое занятие:</i>	8	<i>OK1-3</i>

человека вредных факторов производственной среды	Идентификация опасных и вредных производственных факторов		2	
	Расчет параметров искусственного освещения		2	
	Изучение оптимальных параметров микроклимата для организации рабочего места		2	
	Изучение средств индивидуальной и коллективной защиты для работников общественного питания		2	
Раздел 3. Обеспечение безопасных условий труда в профессиональной деятельности			4	
Тема 3.1. Электробезопасность	<i>Содержание учебного материала</i>		2	OK1-3,7
	1	Электробезопасность на предприятиях общественного питания	2	
	<i>Практическое занятие:</i>		2	OK7
	Правила оказания помощи пострадавшим при поражении электрическим током		2	
Раздел 4 Основы пожарной профилактики			6	
Тема 4.1. Пожарная безопасность	<i>Практическое занятие:</i>		6	OK7
	Изучение правил пожарной безопасности на предприятиях общественного питания		2	
	Изучение действия первичных средств пожаротушения		2	
	Контрольная работа № 2		2	
	Консультация		2	
	Дифференцированный зачет		2	
Всего:			38	
в том числе:				
теоретическое обучение			10	
практические занятия			26	
консультации			2	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение реализации программы

Для реализации программы учебной дисциплины имеется кабинет охраны труда. Помещение кабинета удовлетворяет требованиям Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов (СанПиН 2.4.2 № 178-02) и оснащено типовым оборудованием, указанным в настоящих требованиях, в том числе специализированной учебной мебелью и средствами обучения, достаточными для выполнения требований к уровню подготовки обучающихся.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- противогазы гражданские, военные, респираторы, противопыльные тканевые маски, ватно- марлевые повязки;
- общевоинские защитные комплекты, индивидуальные средства защиты;
- противохимические пакеты, медицинские сумки, аптечки медицинские, индивидуальные (АИ-2);
- перевязочный материал;
- огнетушители порошковые, углекислотные;
- учебный автомат АК-74;
- винтовки пневматические;
- войсковой прибор химической разведки (ВПХР);
- рентгенметр ДП-5В;
- массогабаритные макеты автомата;
- образцы средств индивидуальной защиты кожи и средств индивидуальной защиты органов дыхания;
- робот-тренажер (Саша или Максим-2).

Учебно-методические средства обучения

- контрольно-оценочные средства;
- методические рекомендации для обучающихся по направлениям образовательной деятельности;
- нормативно-правовые документы и учебная литература;
- учебно-наглядные пособия: макеты средств коллективной защиты, плакаты.

Технические средства обучения

При необходимости занятия проводятся в мультимедийной аудитории.

3.2 Информационное обеспечение обучения

3.2.1. Основные источники

1. Гайворонский, К. Я. Охрана труда в общественном питании и торговле : учеб. пособие / К.Я. Гайворонский. — Москва : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2018. — 125 с. —(Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-8199-0706-1. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/923506>, по паролю.-Загл. с экрана
2. Коробко, В.И. Охрана труда : учеб. пособие для студентов вузов, обучающихся по специальностям «Экономика и управление на предприятии», «Менеджмент организации», «Государственное и муниципальное управление» / В.И. Коробко. — Москва : ЮНИТИ-ДАНА, 2017. - 239 с. - ISBN 978-5-238-01826-3. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1039983>, по паролю.-Загл. с экрана
3. Пачурин, Г. В. Охрана труда. Методика проведения расследований несчастных случаев на производстве : учеб. пособие / Г.В. Пачурин, Н.И. Щенников, Т.И. Курагина ; под общ. ред. Г.В. Пачурина. — 2-е изд., доп. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2019. — 143 с. —

(Высшее образование). - ISBN 978-5-00091-671-1. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1013414>, по паролю.-Загл. с экрана

3.2.2. Дополнительные источники

1. Никифоров Л.Л. Безопасность жизнедеятельности [Электронный ресурс]: Учебное пособие - Москва: Дашков и К, 2017. - 496 с.: ISBN 978-5-394-01354-6- Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/415279>, по паролю.-Загл. с экрана
2. Пасютина, О. В. Охрана труда при технической эксплуатации электрооборудования : учебное пособие / О. В. Пасютина. — 3-е изд., стер. — Минск : РИПО, 2019. - 115 с. - ISBN 978-985-503-962-5. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1088304>, по паролю.-Загл. с экрана

3.2.3. Интернет-ресурсы

1. Охрана труда и техника безопасности, компания «Знак-комплект». [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.znakcomplect.ru> .
2. Интернет-ресурс «Охрана труда в России». [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.Ohranatruda.ru> .
3. Охрана труда по трудовому праву [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://truddoc.narod.ru>.
4. Информационно – правовой портал «Гарант.ру». [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.garant.ru>.

3.2.4. Нормативные документы:

- Конституция Российской Федерации [Электронный ресурс] - Режим доступа: <http://www.constitution.ru/> (дата обращения: 31.03.2019).
- Гражданский кодекс Российской Федерации. [Электронный ресурс] -Режим доступа: <http://base.garant.ru/10164072/> (дата обращения: 31.03.2019).
- Трудовой кодекс Российской Федерации [Электронный ресурс] - Режим доступа: <http://ivo.garant.ru/#/document/12125268/paragraph/6963504:1> (дата обращения: 31.03.2019).
- Кодекс Российской Федерации об административных правонарушениях [Электронный ресурс] / Режим доступа: <http://ivo.garant.ru/#/document/12125267/paragraph/771190124:1> (дата обращения: 02.04.2019)
- Уголовный кодекс Российской Федерации [Электронный ресурс] / Режим доступа: <http://base.garant.ru/10108000/> (дата обращения: 02.04.20192019)
- Федеральный закон от 24 июля 1998 г. № 125-ФЗ «Об обязательном социальном страховании от несчастных случаев на производстве и профессиональных заболеваний».
- Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «С санитарно- эпидемиологическом благополучии населения».
- Федеральный закон от 21 декабря 1994 г. №69-ФЗ «О пожарной безопасности»
- Федеральный закон от 31 июля 2008 г. № 123-ФЗ «Технический регламент о требованиях пожарной безопасности».
- Постановление Правительства Российской Федерации «Об утверждении Положения о расследовании и учете профессиональных заболеваний», № 967 от 15.12.2000.
- 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.
- ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования

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.)

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, проектов, исследований.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания, формируемые ОК)	Критерии оценивания результатов обучения	Формы контроля
<p>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</p>	<p>- Правильное применение нормативных локальных актов и верное заполнение документации установленного образца по охране труда. - Обоснованный выбор и правильная эксплуатация технологического оборудования и уход за ними. -Соблюдение мер пожарной безопасности, проведение профилактических мероприятий по предотвращению несчастных случаев.</p>	<p>Текущий контроль при проведении: -тестирования; - устного опроса. Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в виде: -тестирования.</p>
<p>Умения: -выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности; -использовать средства коллективной и</p>	<p>- Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям. -Адекватность, оптимальность выбора</p>	<p>Текущий контроль: - защита отчетов по практическим занятиям; - умений, выполняемых действий в процессе практических занятий Промежуточная аттестация в форме</p>

<p>индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;</p> <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>способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>-Точность оценки</p> <p>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>-Рациональность действий и т.д.</p> <p>-Правильное выполнение заданий в полном объеме</p>	<p><i>дифференцированного зачета в виде:</i></p> <p><i>-тестирования.</i></p>
--	---	---