Частное профессиональное образовательное учреждение
Вологодский кооперативный колледж

Рабочая программа учебной дисциплины

Охрана труда

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Форма обучения: очная

Вологда, 2019

Рассмотрена на заседании цикловой комиссии технологии и сервиса
Протокол № *1* от «*04*» *сентября* 20*19*г.
Председатель цикловой комиссии
_____ М.И. Гадаева

Утверждаю
Зам. директора по учебной работе
_____ А.А. Дроздова

Согласовано
Зам.директора по методической работе
_____ А.А. Русина

Организация-разработчик: ЧПОУ Вологодский кооперативный колледж

Разработчик: Комиссарова Анна Ивановна, преподаватель ЧПОУ Вологодский кооперативный колледж

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС СПО и потребностями рынка труда. Рекомендуется для использования в учебном процессе.

_____ _____ _____
Место работы, должность *подпись* *ФИО*

МП

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ 7
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ 8
5. ПРОМЕЖУТОЧНАЯ АТТЕСТАЦИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ 11

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОХРАНА ТРУДА

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена учебная дисциплина входит в общепрофессиональные дисциплины профессионального цикла по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

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

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются следующие умения и знания:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10	– 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 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	– 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 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 инструктирования подчиненных работников (персонала); – порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины по очной форме обучения:

Объем образовательной программы учебной дисциплины обучающегося 32 часа, в том числе:

объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем 32 часа;

самостоятельной работы обучающегося 4 часа;

промежуточная аттестация в форме (дифференцированного зачета) 2 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы учебной дисциплины	
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	**32**
в том числе:	
практические занятия	6
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	**4**
Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)	**2**

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Охрана труда

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объём часов	Коды компетенций
Введение	**Содержание учебного материала**	2	ОК 1-7, ОК 9,10
	1. Основные понятия в области охраны труда. Предмет, цели и задачи дисциплины. Межпредметные связи с другими дисциплинами.		
Раздел 1	**Нормативно - правовая база охраны труда**		
Тема 1.1 Законодательство в области охраны труда	**Содержание учебного материала**	2	ОК 1-7, ОК 9,10 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1
	1. Нормативно-правовая база охраны труда: понятие, назначение, виды. Основные направления государственной политики в области охраны труда.		
	Практическое занятие		
	1. Оформление нормативно-технических документов, в соответствии действующими Федеральными Законами в области охраны труда	2	
Тема 1.2 Обеспечение охраны труда	**Содержание учебного материала**	2	ОК 1-7, ОК 9,10
	1. Государственный надзор и контроль за соблюдением законодательства об охране труда. Ответственность за нарушение требований охраны труда: административная, дисциплинарная, уголовная		
Тема 1.3. Организация охраны труда в предприятиях	**Содержание учебного материала**	2	ОК 1-7, ОК 9,10
	1. Служба охраны труда на предприятии: назначение, основные задачи, права, функциональные обязанности. Обеспечение прав работников на охрану труда. Гарантии по охране труда отдельных категорий работников.		

Раздел 2	**Условия труда на предприятиях общественного питания**		ОК 1-7, ОК 9,10 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1
Тема 2.1 Основы понятия условия труда. Опасные и вредные производственные факторы	**Содержание учебного материала**	2	
	1. Основные понятия: условия труда, их виды. Основные метеорологические параметры (производственный микроклимат) и их влияние на организм человека. Санитарные нормы условий труда. Вредные производственные факторы: понятие, классификация, их воздействие на человека		
Тема 2.2 Производственный травматизм и профессиональные заболевания	**Содержание учебного материала**	2	ОК 1-7, ОК 9,10 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1
	1. Производственный травматизм и профессиональные заболевания: понятия, причины и их анализ. Травмоопасные производственные факторы в предприятиях общественного питания. Несчастные случаи: понятия, классификация, порядок расследования и учета несчастных случаев в организациях.		
	Практическое занятие		
	1. Анализ причин производственного травматизма на предприятии. Определение коэффициентов травматизма: общего, частоты, тяжести, оформление актов	2	
Раздел 3	**Электробезопасность и пожарная безопасность**		
Тема 3.1	**Содержание учебного материала**		ОК 1-7, ОК 9,10 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1
	1. Электробезопасность: понятие, последствия поражения человека электрическим током. Классификация условий работы по степени электробезопасности. Опасные узлы и зоны машин. Требования электробезопасности, предъявляемые к конструкции технологического оборудования	2	
	2. Защита от поражения электрическим током. Технические способы защиты (защитное заземление и зануление, защитное отключение, изоляция и ограждение токоведущих частей), понятие, назначение. Индивидуальные средства защиты от поражения электрическим током, их виды, назначение, сроки проверки, правила эксплуатации и хранения	2	
Тема 3.2 Пожарная безопасность	**Содержание учебного материала**	2	ОК 1-7, ОК 9,10 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1
	1. Пожарная безопасность: понятие, последствия ее несоблюдения. Государственная служба пожарной безопасности: назначение, структура, область компетенции Основные причины возникновения пожаров в предприятиях, способы предупреждения и тушения пожаров. Организация эвакуации людей при пожаре на предприятии общественного питания		
	Практическое занятие		
	1. Изучение устройства и овладения приемами эксплуатации средств тушения пожаров, пожарной сигнализации и связи. Составление плана эвакуации людей при пожаре в предприятии общественного питания	2	

Тема 3.3 Требования безопасности к производственному оборудованию	**Содержание учебного материала**	2	ОК 1-7, ОК 9,10 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1
	Нормативная база: стандарты ССБТ, правила и инструкции по технике безопасности. Общие требования безопасности, предъявляемые к торгово-технологическому оборудованию.		
Самостоятельная работа обучающихся:			
Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов. Оформление документации по инструктажам по охране труда и технике безопасности. Подготовка сообщений по теме «Производственный травматизм», «Виды профессиональных заболеваний в системе общественного питания». Составление конспектов с использованием нормативных документов по электробезопасности. Составление плана мероприятий по обеспечению электробезопасности в горячем цехе предприятия общественного питания. Решение ситуационных задач по безопасной эксплуатации торгово-технологического оборудования		**4**	ОК 1-7, ОК 9,10 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1
Промежуточная аттестация: дифференцированный зачёт		**2**	
Всего:		**32**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета «Безопасности жизнедеятельности и охраны труда», оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), техническими средствами обучения (компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями и т.д.)

3.2. Информационное обеспечение обучения

а) Нормативно-правовое акты

1. Конституция Российской Федерации : от 30.12.2008 № 6-ФКЗ. – Текст : электронный // СПС «КонсультантПлюс» / ООО «КонсультантПлюс». – Еженедельное обновление. - URL: https://www.consultant.ru
2. Гражданский кодекс Российской Федерации : Ч. 1,2,4 Москва., 2007. – Текст 6 электронный // СПС «КонсультантПлюс» // ООО «КонсультантПлюс». – Еженедельное обновление. - URL: https://www.consultant.ru
3. Трудовой кодекс Российской Федерации : от 30 декабря 2001 г. № 197-ФЗ (ТК РФ) – Текст электронный // СПС «КонсультантПлюс» / ООО «КонсультантПлюс». – Еженедельное обновление. - URL: https://www.consultant.ru
4. Кодекс Российской Федерации об административных правонарушениях : от 30.12.2001 г. №195-ФЗ – Текст электронный // СПС «КонсультантПлюс» / ООО «КонсультантПлюс». - Еженедельное обновление. - URL: https://www.consultant.ru

б) Основные источники

1. Докторов, А. В. Охрана труда в сфере общественного питания : учебное пособие для СПО / А. В. Докторов, Т. И. Митрофанова, О. Е. Мышкина. - Москва. : Альфа-М: ИНФРА-М, 2014. - 272 с. – Текст : непосредственный.
2. Карнаух, Н. Н. Охрана труда : учебник для СПО / Н. Н. Карнаух. — Москва. : Издательство Юрайт, 2018. — 380 с. — Текст : электронный. Режим доступа : www.biblio-online.ru/book/76C2FA2C-B137-4381-8012-09B1EB507776.
3. Беляков, Г. И. Охрана труда и техника безопасности : учебник для СПО / Г. И. Беляков. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва. : Издательство Юрайт, 2018. — 404 с. — Текст : электронный. Режим доступа : www.biblio-online.ru/book/BBC9EE94-1D5F-40C3-A2DE-7A5FD387C5A7.

в) Дополнительные источники

1. Калинина, В.М. Охрана труда в организациях питания: учебник для спо / В. М. Калинина. - 2-е изд., стер. - Москва. : Академия, 2018. - 320 с. : рис. – Текст : непосредственный.
2. Бурашников, Ю. М. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле : учебник для нпо по профессиям "Повар, кондитер", "Официант, бармен" / Ю. М. Бурашников, А. С. Максимов. - 9-е изд., стер. - Москва. : Академия, 2014. - 318,[1] с. : рис. – Текст : непосредственный.
3. Родионова, О. М. Охрана труда : учебник для СПО / О. М. Родионова, Д. А. Семенов. — Москва. : Издательство Юрайт, 2018. — 113 с. — Текст : электронный. Режим доступа : www.biblio-online.ru/book/80B95C7E-F2F6-4891-9C00-CFAD056617C9.

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.
Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся сформированность профессиональных компетенций

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 1.1.Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	Демонстрировать умение пользоваться технологическим оборудованием, инструментом и инвентарём согласно инструкциям по эксплуатации и соблюдая правила техники безопасности при приготовлении полуфабрикатов	Письменный/устный опрос. Тестирование. Оценка результатов самостоятельной работы. Экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий при выполнении практических занятий. Наблюдение за выполнением заданий на учебных занятиях.
ПК 2.1.Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Демонстрировать умение пользоваться технологическим оборудованием, инструментом и инвентарём согласно инструкциям по эксплуатации и соблюдая правила техники безопасности при приготовлении горячей кулинарной продукции	
ПК 3.1.Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	Демонстрировать умение пользоваться технологическим оборудованием, инструментом и инвентарём согласно инструкциям по эксплуатации и соблюдая правила техники безопасности при приготовлении холодной кулинарной продукции	
ПК 4.1.Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для	Демонстрировать умение пользоваться технологическим оборудованием, инструментом и инвентарём согласно инструкциям по эксплуатации и соблюдая	

приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами	правила техники безопасности при приготовлении горячих и холодных десертов	
ПК 5.1.Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Демонстрировать умение пользоваться технологическим оборудованием, инструментом и инвентарём согласно инструкциям по эксплуатации и соблюдая правила техники безопасности при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; – оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватность определения потребности в информации; – эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов; – разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на каждом шагу; – точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	Письменный/устныйо опрос. Тестирование. Оценка результатов самостоятельной работы. Экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий при выполнении практических занятий. Наблюдение за выполнением заданий на учебных занятиях.
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; – точность структурирования отобранной	

	информации в соответствии с параметрами поиска; – адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;	
ОК.03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	
ОК.04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельности	
ОК.05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе	
ОК.06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей	– понимание значимости своей профессии	
ОК.07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	
ОК.09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	
ОК.10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы; – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; – точно, адекватно обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые); – правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	

5. ПРОМЕЖУТОЧНАЯ АТТЕСТАЦИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Промежуточная аттестация по дисциплине проходит в форме дифференцированного зачёта, который состоит из трех заданий (два теоретических вопроса и одного праткического задания).

Примерный перечень теоретических вопросов

1. Понятие безопасности труда. Основные принципы обеспечения безопасности труда.
2. Основные направления государственной политики в области охраны труда.
3. Права и гарантии прав работников на труд в условиях соответствующих требованиям охраны труда.
4. Обязанности работодателя по обеспечению безопасных условий и охраны труда.
5. Обязанности работника в области охраны труда.
6. Государственное управление охраной труда в РФ.
7. Финансирование мероприятий по охране труда.
8. Служба охраны труда, её функции.
9. Комитет (комиссия) по охране труда организации, его (её) задачи, функции, права.
10. Органы государственного надзора и контроля за соблюдением законодательных и иных нормативно-правовых актов по охране труда.
11. Задачи, функции и права органов государственного надзора и контроля.
12. Общественный контроль за соблюдением требований охраны труда.
13. Ответственность работодателей и должностных лиц за нарушение трудового законодательства и иных нормативно-правовых актов по охране труда.
14. Ограничения на применение труда женщин в соответствии с законодательством РФ.
15. Ограничения на применения труда лиц, не достигших 18 лет в соответствии с законодательством РФ.
16. Организация, обучения и проверки знаний требований охраны труда.
17. Инструктажи работников по охране труда. Пропаганда охраны труда.
18. Опасные и вредные факторы рабочей среды, их классификация.
19. Классы условий труда по степени вредности и опасности факторов рабочей среды.
20. Требования к воздуху рабочей зоны, микроклимату производственных помещений, их вентиляции.
21. Требования к уровню шума, вибрации, освещению рабочих мест.
22. Требования безопасности к территории, производственным помещениям.
23. Меры безопасности при работе с источниками электромагнитных излучений, электрических и магнитных полей.
24. Действие электрического тока на организм человека, виды поражений электрическим током.
25. Классификация помещений по степени опасности поражения электрическим током.
26. Общетехнические и индивидуальные средства защиты от поражения электрическим током.
27. Требования безопасности при эксплуатации механического оборудования.
28. Требования безопасности при эксплуатации теплового оборудования.
29. Требования безопасности при эксплуатации холодильного оборудования.
30. Требования безопасности при эксплуатации подъемно-транспортного оборудования.
31. требования безопасности при складировании товаров.
32. Требования безопасности при эксплуатации сосудов работающих под высоким давлением.
33. Прядок разработки, утверждения и пересмотра инструкций по охране труда.
34. Причины травматизма. Понятие о несчастном случае на производстве.
35. Организация оказания первой доврачебной помощи при травмах и отравлениях.
36. Первая доврачебная помощь при ранениях, кровотечениях, переломах, ушибах, вывихах, растяжениях связок.

37. Первая доврачебная помощь при ожогах, обморожениях, поражениях электрическим током, тепловом ударе.

Примерный перечень практических заданий

1. Выявите опасные и вредные производственные факторы при эксплуатации теплового и холодильного оборудования и организации рабочих мест.
2. Подберите средства индивидуальной и коллективной защиты при эксплуатации электрооборудования в предприятиях питания.
3. Назовите предохранительные устройства технологического оборудования, которые служат для предотвращения аварий и поломок в механическом оборудовании.

Тип оборудования	**Причина аварии и поломки**	**Предохранительное устройство**

4. Составьте перечень вопросов для проведения вводного инструктажа для вновь принятых на работу.

Критерии оценивания результатов

Оценка «отлично» ставится обучающемуся, за правильное выполнение всех теоретических вопросов и практических заданий.

Оценка «хорошо» ставится обучающемуся, за правильное выполнение любого теоретического задания и практического задания зачетной работы.

Оценка «удовлетворительно» ставится обучающемуся, за правильное выполнение практического задания или двух теоретических заданий зачетной работы.

Оценка «неудовлетворительно» ставится обучающемуся, за выполнение одного теоретического задания и менее заданий зачетной работы.