

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Московской области
«Воскресенский колледж»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОПЦ.06. ОХРАНА ТРУДА

профессия: 260807.01 (19.01.17) «Повар, кондитер»

Квалификация выпускника

Повар, кондитер

2020 г.

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы по профессии среднего профессионального образования (далее СПО) 19.01.17 «Повар, кондитер», входящей в состав укрупненной группы профессий 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии, по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер» за счет вариативной части часов

Организация-разработчик: ГБПОУ МО «Воскресенский промышленно-экономический техникум»

Разработчики:

Тараканова Людмила Николаевна, преподаватель общетехнических дисциплин
Ф.И.О., ученая степень, звание, должность

Рецензенты:

Рабочая программа учебной дисциплины рассмотрена на заседании предметной (цикло-вой) комиссией технических дисциплин

«29» августа 2020 г.

Председатель предметной (цикло-вой) комиссии _____ /Лещенко С.В./

Утверждена зам директора по УР _____ /Куприна Н.Л./

«30» августа 2020 г.



СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Охрана труда

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО, входящей в состав укрупненной группы профессий 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии, по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер».

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке по профессиям рабочих.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Дисциплина входит в общепрофессиональный цикл

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь**:

- организовывать рабочее место с соблюдением правил безопасности;
- соблюдать производственную санитарию и гигиену;
- применять знания и умения по охране труда на производстве;
- выполнять правила пожарной безопасности;
- избегать травмоопасных ситуаций.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать**:

- основные законодательные положения по охране труда и производственной экологии;
- организационные и технические мероприятия по повышению безопасности работ, предотвращению производственного травматизма и заболеваний;
- технику безопасности при организации рабочих мест;
- электробезопасность;
- правила безопасности при эксплуатации механического, теплового и холодильного оборудования;
- пожарную безопасность
- ответственность за нарушение правил охраны труда.

ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 2	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 4	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
------	--

И профессиональных компетенций

ПК 1.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентом.
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 3.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
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 5.1	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 36 часов, в том числе:
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 34 часа;
 самостоятельной работы обучающегося 2 часа.

2. СТРУКТУРА и СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	36
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	34
в том числе:	
лабораторные занятия	-
практические занятия	4
контрольные работы	2
курсовая работа (проект)	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	2
в том числе:	
самостоятельная работа над курсовой работой (проектом)	-
▪ Подготовка реферата «Виды ответственности», «Первая помощь при НС», «Микроклимат производственного помещения»	
<i>Итоговая аттестация в форме экзамена</i>	2

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины Охрана труда

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)		Объем часов	Уровень освоения
Раздел 1.				
Тема 1.	Содержание учебного материала		2	
Основные определения охраны труда	1	Основные понятия Охраны труда		1
	2	Понятие производственных факторов		2
Тема 2.	Содержание учебного материала		3	
Правовые основы предмета «Охрана труда»	1	Правовые основы охраны труда		2
	2	Нормативно-правовые акты ОТ		2
	3	Система управления ОТ		2
Тема 3.	Содержание учебного материала		2	
Ответственность и инструктажи	1	Виды ответственности		2
	2	Виды инструктажей	2	
	Контрольные работы по темам 1, 2, 3		1	
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовка реферата «Виды ответственности»		2	
Тема 4.	Содержание учебного материала		3	2
Производственный травматизм. Расследование и учет несчастных случаев	1	Несчастные случаи на производстве		2
	2	Расследование и учет НС		2
	3	Оформление НС		2
	Практические занятия 1. Составление акта по форме Н1		1	
Тема 5.	Содержание учебного материала		4	
Основы производственной санитарии	1	Микроклимат и его влияние на человека		2
	2	Запыленность, загазованность помещений		2
	3	Производственный шум. Вентиляция помещений.		2
	4	Освещение рабочих мест. Отопление помещений		2
	Контрольная работа по темам 4, 5 (Кроссворд)		1	
Тема 6.	Содержание учебного материала		2	2
Режим труда и отдыха работников	1	Режим труда работников		2
	2	Режим отдыха работников		2
Тема 7.	Содержание учебного материала		4	
Техника безопасности на рабочем месте повара	1	Техника безопасности при эксплуатации механического оборудования		2
	2	Техника безопасности при эксплуатации теплового оборудования		2
	3	Техника безопасности при эксплуатации холодильного оборудования		2
	4	Техника безопасности при организации рабочего места повара		3

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Объем часов	Уровень освоения
	Практические занятия Правильность подключение устройств к системному блоку	1	
Тема 8. Основы пожарной и электробезопасности	Содержание учебного материала	4	
	1 Пожарная безопасность объекта, предотвращение пожаров		2
	2 Способы тушения, противопожарные средства: вода, пена, углекислота		3
	3 Опасность поражения и действие электрического тока на человека		2
	4 Технические способы и средства защиты от поражения электрическим током.		2
Тема 9. Доврачебная помощь при несчастных случаях	Содержание учебного материала	2	
	1 Принципы и средства оказания доврачебной помощи.		3
	2 Оказание доврачебной помощи при различных несчастных случаях.		3
	Практические занятия Оказание доврачебной помощи	2	
Примерная тематика курсовой работы (проекта) не предусмотрена		-	
Самостоятельная работа обучающихся над курсовой работой (проектом) не предусмотрена		-	
Итоговая аттестация – экзамен		2	
Всего:		36	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. – ознакомительный; 2. – репродуктивный 3. – продуктивный

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета охраны труда;

Оборудование учебного кабинета:

- рабочее место преподавателя;
- посадочные места обучающихся;
- комплект учебно-методических материалов по темам дисциплины;
- материалы проверочных работ;
- материалы контрольных работ.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением
- проектор.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Кузьмин А.С. Охрана труда в пищевом производстве. - Издательство: АКАДЕМИЯ, 2017.

Дополнительные источники:

1. Конституция Российской Федерации.
2. Трудовой кодекс Российской Федерации.
3. Федеральный закон Российской Федерации от 17 июля 1999 года № 181-ФЗ «Об основах охраны труда в Российской Федерации».
4. СанПин 2.2.2.\2.4.1340-03 Гигиенические требования к видеодисплейным терминалам, персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы
5. Безопасность и охрана труда, Издательство: Омега-Л 2010.
6. Изменения и дополнения в законодательстве об охране труда Издательство: Альфа-Пресс, 2007.
7. Охрана труда. Универсальный справочник (+ CD-ROM) Издательство: АБАК, 2009.
8. Охрана труда. Обеспечение прав работников. Серия: Закон и общество Издательство: Омега-Л, 2005.
9. Раздорожный А.А. Охрана труда и производственная безопасность.- Издательство: Эк-замен, 2007- 512с
10. Пособие по пожарной безопасности. – М.: Изд-во НЦ ЭНАС, 2005.

Интернет-ресурсы:

1. www.ohranatruda.ru.
2. www.tehdoc.ru
3. portal-ot.saratov.ru/resursi.php?type2
4. tipb.ucoz.m/dir/rossijskaja_gazeta_ohrana_truda/223-1-0-201
5. www.ohrana.truda.ru/index.php?module=articles&act=show&c=2&id
6. www.safcvvork.ru/about/798
7. www.consultant.ru/popular/tkrf/14_44.html

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)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
- организовывать рабочее место с соблюдением правил безопасности;	Опрос
- соблюдать производственную санитарию и гигиену;	Наблюдение за действиями на учебной практике Контрольная работа № 2
- применять знания и умения по охране труда на производстве;	Опрос Наблюдение за действиями на учебной практике
- выполнять правила пожарной безопасности;	Опрос Наблюдение за действиями на учебной практике
- избегать травмоопасных ситуаций	Наблюдение за действиями на учебной практике
- основные законодательные положения по охране труда и производственной экологии;	Опрос Тестирование
- технику безопасности при организации рабочих мест;	Опрос Тестирование
- электробезопасность;	Опрос
- правила безопасности при эксплуатации механического, теплового и холодильного оборудовании;	Тестирование
- пожарную безопасность	Опрос
- ответственность за нарушение правил охраны труда.	Тестирование Контрольная работа № 1