

Государственное бюджетное учреждение Калининградской области
профессиональная образовательная организация
«Технологический колледж»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.10. ОХРАНА ТРУДА

для специальности
19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий
базовая подготовка

Советск
2021 год

Согласовано
заведующий учебно-методическим отделом
_____ Н.А. Ивашкина
31.08.2021 года

Рабочая программа по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, базовой подготовки, разработана на основе:

▪ Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 года № 373, Зарегистрировано в Минюсте России 01 августа 2014 года №33402, укрупненная группа специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии

Организация-разработчик: государственное бюджетное учреждение Калининградской области профессиональная образовательная организация «Технологический колледж»

Разработчик:

Литвиненко Е.А., преподаватель первой квалификационной категории

Рассмотрена на заседании методической кафедры «Технология продуктов питания и товароведения», протокол №1 от 30 августа 2021 года _____

Рекомендована Методическим советом государственного бюджетного учреждения Калининградской области профессиональной образовательной организацией «Технологический колледж», протокол №1 от 31 августа 2021 года

Согласовано:

работодатель

ЗАО «ТИПЕК»

генеральный директор _____ Логвинов А.С.

МП

ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.10. ОХРАНА ТРУДА

1.1. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена

Учебная дисциплина ОП.10. Охрана труда является обязательной частью профессионального учебного цикла общепрофессиональной дисциплины программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, базовой подготовки.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код	Уметь	Знать
<p>ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9. ПК 1.1. – ПК 1.4. ПК 2.1. – ПК 2.4. ПК 3.1.– ПК 3.4. ПК 4.1.– ПК 4.3. ПК 5.1. – ПК 5.5.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 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 том числе 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; <p>вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения</p>	<ul style="list-style-type: none"> • системы управления охраной труда в организации; • 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 работниками (персоналом); • порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала); • порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты
<p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p> <p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них</p>		

ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

профессиональными компетенциями:

ПК 1.1. Организовывать и производить приемку сырья.

ПК 1.2. Контролировать качество поступившего сырья.

ПК 1.3. Организовывать и осуществлять хранение сырья.

ПК 1.4. Организовывать и осуществлять подготовку сырья к переработке.

ПК 2.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.

ПК 2.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс изготовления полуфабрикатов при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.

ПК 2.3. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства хлеба и хлебобулочных изделий.

ПК 2.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования хлебопекарного производства.

ПК 3.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве кондитерских изделий.

ПК 3.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства сахаристых кондитерских изделий.

ПК 3.3. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства мучных кондитерских изделий.

ПК 3.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве кондитерских изделий.

ПК 4.1. Контролировать соблюдение требований к качеству сырья при производстве различных видов макаронных изделий.

ПК 4.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства различных видов макаронных изделий.

ПК 4.3. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве различных видов макаронных изделий.

ПК 5.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 5.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 5.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 5.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 5.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	54
Объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем	36
в том числе:	
теоретическое обучение	22
практические занятия в форме практической подготовки	14
<i>Самостоятельная работа</i>	18
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.10. ОХРАНА ТРУДА

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся,	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4
Раздел 1. Правовые и организационные основы охраны труда		8	
Тема 1.1. Трудовое законодательство РФ	Основные законы по трудовому праву в РФ. Основные положения правительства РФ по охране труда в РФ. Государственные гарантии и социальная поддержка граждан РФ. Защита прав и свобод граждан РФ.	2	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9. ПК 1.1. – ПК 1.4.
	Самостоятельная работа Выполнение домашних заданий по теме 1.1. <i>Тематика внеаудиторной самостоятельной работы</i> Права и обязанности работников в соответствии с трудовым законодательством.	2	
Тема 1.2. Государственный надзор и контроль за охраной труда на предприятиях	Государственный контроль и надзор за соблюдением законодательства по охране труда. Основные функции, задачи, цели и права государственных инспекторов по охране труда. Общественный контроль за охраной труда. Профессиональные союзы.	2	ПК 2.1. – ПК 2.4. ПК 3.1.– ПК 3.4. ПК 4.1.– ПК 4.3. ПК 5.1. – ПК 5.5.
	Самостоятельная работа Выполнение домашних заданий по теме 1.2. <i>Тематика внеаудиторной самостоятельной работы</i> Структура по охране труда на предприятии	2	
Тема 1.3. Организация работы по охране труда на предприятии	Обязанности работодателей по обеспечению охраны труда на предприятиях. Основные принципы организации охраны труда на предприятии. Служба охраны труда на предприятии. Комитеты по охране труда. Виды и характеристики инструктажей.	2	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9. ПК 1.1. – ПК 1.4.
	Самостоятельная работа Выполнение домашних заданий по теме 1.3. <i>Тематика внеаудиторной самостоятельной работы</i> Рекомендации и инструкции по охране труда на предприятии	2	
Тема 1.4. Аттестация рабочих мест	Порядок проведения аттестации рабочих мест. Гигиеническая оценка условий и характера труда. Травмобезопасность рабочих мест. Средства индивидуальной защиты на рабочем месте. Функции аттестационной комиссии. Документы аттестации рабочих мест.	2	ПК 2.1. – ПК 2.4. ПК 3.1.– ПК 3.4. ПК 4.1.– ПК 4.3. ПК 5.1. – ПК 5.5.
	Самостоятельная работа Выполнение домашних заданий по теме 1. <i>Тематика внеаудиторной самостоятельной работы</i> Карта рабочего места по условиям труда	2	
Раздел 2 Техника безопасности		26	
Тема 2.1. Производственная санитария	Вредные производственные факторы и меры защиты. Шум и вибрация, электромагнитные излучения. Санитарно – гигиенические условия и физиологические особенности труда. Производственное освещение.	4	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6.

	Самостоятельная работа Выполнение домашних заданий по теме 2.1.. <i>Тематика внеаудиторной самостоятельной работы</i> Оптимальные и допустимые критерии условий труда. Интенсивность и громкость шума	2	ОК 7. ОК 8. ОК 9. ПК 1.1. – ПК 1.4. ПК 2.1. – ПК 2.4.
Тема 2.2. Производственный травматизм	Причины травматизма и профзаболеваний. Характеристика профзаболеваний. Несчастные случаи на производстве. Расследование и учет несчастных случаев на производстве. Оформление журнала инструктажей на производстве.	4	ПК 3.1.– ПК 3.4. ПК 4.1.– ПК 4.3. ПК 5.1. – ПК 5.5.
	Из них практические занятия в форме практической подготовки Составление акта по форме Н - 1 Составление мероприятий по предупреждению травматизма.	8	
	Самостоятельная работа Выполнение домашних заданий по теме 2.2.. <i>Тематика внеаудиторной самостоятельной работы</i> Организация обучения работающих безопасности труда. Технические методы обеспечения безопасности.	2	
Тема 2.3. Пожарная безопасность	Организация пожарной охраны на предприятиях общественного питания. Пожароопасные свойства веществ и материалов. Противопожарная профилактика. Пожарная безопасность на предприятии и в производственных цехах. Пожарная сигнализация, огнетушители – характеристика, правила пользования.. Действия в случае пожара.	8	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9. ПК 1.1. – ПК 1.4. ПК 2.1. – ПК 2.4. ПК 3.1.– ПК 3.4. ПК 4.1.– ПК 4.3. ПК 5.1. – ПК 5.5.
	Из них практические занятия в форме практической подготовки Составление противопожарного инструктажа и пожарно – технического минимума.	6	
	Самостоятельная работа Выполнение домашних заданий по теме 2.3. <i>Тематика внеаудиторной самостоятельной работы</i> Средства тушения пожаров, пожарный инвентарь	2	
Тема 2.4 Электробезопасность	Действие электрического тока на организм. Электролитическое, биологическое, механическое воздействие тока. Классификация помещений по степени опасности поражения электрическим током. Средства защиты от поражения током. Защитное заземление. Защита от статистического электричества	10	
	Самостоятельная работа Выполнение домашних заданий по теме 2.4. <i>Тематика внеаудиторной самостоятельной работы</i> Анализ опасности поражения током в различных электрических сетях	4	
	Промежуточная аттестация дифференцированный зачет	2	
Всего:		54	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Кабинет «Охраны труда»

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий «Охрана труда»;

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор.

3.2. Образовательная организация предусматривает в целях реализации компетентностного подхода использование в образовательном процессе **активных и интерактивных форм проведения занятий:**

- творческие задания;
- работа в малых группах;
- дискуссия;
- обучающие игры (ролевые игры, имитации, деловые игры и образовательные игры);
- изучение и закрепление нового материала на интерактивной лекции (лекция-беседа, лекция – дискуссия, лекция с разбором конкретных ситуаций, лекция с заранее запланированными ошибками, лекция-пресс-конференция, мини-лекция);
- эвристическая беседа;
- разработка проекта (метод проектов);
- метод кейсов.

в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся.

3.3. При реализации образовательной программы могут применяться электронное обучение и дистанционные образовательные технологии

3.4. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Попов Ю.П. Охрана труда: учебное пособие для студентов СПО/ Ю.П. Попов, В.В. Колтунов. — М.: КноРус, 2019
2. Косолапова Н.В. Охрана труда: учебник для студентов СПО / Н.В. Косолапова, Н.А. Прокопенко. — М.: КноРус, 2019
3. Калинина В.М. Охрана труда в организациях питания: учебник для студентов учреждений среднего образования/ Калинина В.М. -М.: Академия,2018

Электронные издания

1. Иванов А.А. Открытый урок «Электробезопасность на предприятии». 2020. [Электронный ресурс] /Режим доступа: <http://festival.allbest.ru/articles/55682>, свободный Информационный портал «Охрана труда в России [Электронный ресурс] /Режим доступа: <http://www.ohranatruda.ru>
2. Базовая коллекция ЭБС ВООК.ru

3.3.3. Дополнительная литература:

1. Охрана труда в торговле. Практикум. Учебное пособие для студ. учреждений сред. проф. образования – 2-е изд.стер.– М.: Издательский центр «Академия», 2019.– 160с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, исследований.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения	
<ul style="list-style-type: none"> ● 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 том числе 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; 	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований) <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> -письменных/ устных ответов, -тестирования
Знания	
<ul style="list-style-type: none"> ● системы управления охраной труда в организации; ● 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 работниками (персоналом); ● порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала); ● порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты 	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований) <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> -письменных/ устных ответов, -тестирования