

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ПЕРМСКОГО КРАЯ
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Пермский химико-технологический техникум»
(ГБПОУ «ПХТТ»)

Одобрено на заседании предметной (цикловой)
комиссии социально-экономических дисциплин
Протокол № 1 от 01.09.2020


Заместитель директора по УВиМР
* 2 О.В. Князева

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.08 ОХРАНА ТРУДА

для специальности

19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

2020

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.08 «Охрана труда» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания», утверждённого приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22.04.2014 года № 384 (Зарегистрировано в Минюсте России 23.07.2014 года № 33234) укрупненная группа специальностей 19.00.00 «Промышленная экология и биотехнологии».

Организация-разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Пермский химико-технологический техникум» (ГБПОУ «ПХТТ»)

Составитель: Юртаев Р.С. - преподаватель ГБПОУ «ПХТТ»

СОДЕРЖАНИЕ

стр.

- 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.08 «ОХРАНА ТРУДА»

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является обязательной частью основной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена ГБПОУ «ПХТТ» в соответствии с ФГОС СПО третьего поколения по специальности: 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» (базовый уровень).

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: общепрофессиональная дисциплина профессионального цикла.

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

В результате изучения дисциплины обучающийся должен уметь:

У1 - выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;

У2 - использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;

У3 - участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в том числе оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;

У4 - проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;

У5 - разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда;

У6 - вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда;

У7 - вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

З1 - системы управления охраной труда в организации;

32 - законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования по охране труда, распространяющиеся на деятельность организации;

33 - обязанности работников в области охраны труда;

34 - фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;

35 - возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);

36 - порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала);

37 - порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты.

Содержание дисциплины ориентировано на подготовку обучающихся к освоению профессиональных модулей ОПОП по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» и овладению профессиональными компетенциями (ПК):

ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.

ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

Освоение дисциплины способствует формированию следующих общих компетенций (ОК):

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них 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.

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:
максимальной учебной нагрузки обучающегося **105** часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **70** часов;
самостоятельной работы обучающегося **35** 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)	105
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	70
в том числе:	
практические занятия	16
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	35
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.08 «Охрана труда»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов			Уровень освоения
		Л	ПР	СР	
1	2	3	4	5	6
Раздел 1.					
Тема 1.1.	<i>Содержание учебного материала</i>				
	<i>Практическая работа 1</i>				
	<i>Практическая работа 2</i>				
	<i>Самостоятельная работа обучающихся по теме 1.1</i>				
Тема 1.2.	<i>Содержание учебного материала</i>				
	<i>Практическая работа 1</i>				
	<i>Практическая работа 2</i>				
	<i>Самостоятельная работа обучающихся по теме 1.2</i>				
Раздел 2					
Тема 2.1.	<i>Содержание учебного материала</i>				
	<i>Практическая работа 1</i>				
	<i>Практическая работа 2</i>				
	<i>Самостоятельная работа обучающихся по теме 2.1</i>				
Тема 2.2.	<i>Содержание учебного материала</i>				
	<i>Практическая работа 1</i>				
	<i>Практическая работа 2</i>				
	<i>Самостоятельная работа обучающихся по теме 2.2</i>				
Раздел 3:					
Тема 3.1.	<i>Содержание учебного материала</i>				

Наименование разделов и тем 1	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся 2	Объем часов			Уровень освоения 6	
		Л 3	ПР 4	СР 5		
Характеристика розничной торговли	<i>Практическая работа 1</i>					
	<i>Практическая работа 2</i>					
	<i>Самостоятельная работа обучающихся по теме 3.1</i>					
Тема 3.2.	<i>Содержание учебного материала</i>					
	<i>Практическая работа 1</i>					
	<i>Практическая работа 2</i>					
	<i>Самостоятельная работа обучающихся по теме 3.2</i>					
Раздел 4:						
Тема 4.1.	<i>Содержание учебного материала</i>					
	<i>Практическая работа 1</i>					
	<i>Практическая работа 2</i>					
	<i>Самостоятельная работа обучающихся по теме 4.1</i>					
Раздел 5.						
Тема 5.1.	<i>Содержание учебного материала</i>					
	<i>Практическая работа 1</i>					
	<i>Практическая работа 2</i>					
	<i>Самостоятельная работа обучающихся по теме 5.1</i>					
		Всего	54	16	35	

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 РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия безопасности жизнедеятельности и охраны труда.

Оборудование рабочих мест кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- законодательные и нормативные документы;
- справочная литература;
- комплект учебно-наглядных пособий по дисциплине.

Технические средства обучения:

- аудиовизуальные средства;
- компьютерные средства;
- экран проекционный.

Программное обеспечение:

- Windows 7,8,10 Professional;
- Windows Server 2003, 2012;
- MS Office 2013, 2016, 2019;
- Dr. Web;
- 1С Предприятие 8.3;
- Консультант Плюс.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1. Косолапова, Н.В. Охрана труда : учебник / Косолапова Н.В., Прокопенко Н.А. — Москва : КноРус, 2019. — 181 с. — (СПО). — ISBN 978-5-406-06520-4. — URL: <https://book.ru/book/929621>

2. Беляков Г.И. Охрана труда и техника безопасности: учебник для студентов СПО. – М.: Издательство «Юрайт», 2017г.

Дополнительные источники:

1. Попов, Ю.П. Охрана труда : учебное пособие / Попов Ю.П., Колтунов В.В. — Москва : КноРус, 2020. — 226 с. — ISBN 978-5-406-07845-7. — URL: <https://book.ru/book/934358>
2. Харачих Г.И. Специальная оценка условий труда: учебное пособие для СПО / Г.И. Харачих, Э.Н. Абильтарова, Ш.Ю. Абитова. – Санкт-Петербург: Лань, 2020г.
3. Корж, В.А. Охрана труда : учебное пособие / Корж В.А., Фролов А.В. под общ. ред., Шевченко А.С. — Москва : КноРус, 2018. — 424 с. — ISBN 978-5-406-05986-9. — URL: <https://book.ru/book/926056>
4. Графкина М.В. Охрана труда: учебное пособие для студентов средних профессиональных учебных заведений. – М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2018г.
5. Колтунов, В.В. Охрана труда : учебное пособие / Колтунов В.В., Попов Ю.П. — Москва : КноРус, 2017. — 222 с. — (для ссузов). — ISBN 978-5-406-05863-3. — URL: <https://book.ru/book/922161>

Интернет-ресурсы:

- Информационный портал. Охрана труда в России - <https://ohranatruda.ru/>
- Справочник специалиста по охране труда - <https://e.otruda.ru/rssnews>
- КонсультантПлюс - <http://www.consultant.ru/>

4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения:	
У1 - выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности	Текущий контроль Экспертная оценка на практических занятиях: выполнение практических заданий Экспертная оценка выполнения самостоятельной работы
У2 - использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности	Текущий контроль Экспертная оценка на практических занятиях: выполнение практических заданий Экспертная оценка выполнения самостоятельной работы
У3 - участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в том числе оценивать условия труда и уровень травмобезопасности	Текущий контроль Экспертная оценка на практических занятиях: выполнение практических заданий Экспертная оценка выполнения самостоятельной работы
У4 - проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ	Текущий контроль Экспертная оценка на практических занятиях: выполнение практических заданий Экспертная оценка выполнения самостоятельной работы
У5 - разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда	Текущий контроль Экспертная оценка на практических занятиях: выполнение практических заданий Экспертная оценка выполнения самостоятельной работы
У6 - вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда	Текущий контроль Экспертная оценка на практических занятиях: выполнение практических заданий Экспертная оценка выполнения самостоятельной работы
У7 - вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения	Текущий контроль Экспертная оценка на практических занятиях: выполнение практических заданий Экспертная оценка выполнения самостоятельной работы
Знания:	

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
31 - системы управления охраной труда в организации	Текущий контроль Экспертная оценка на практических занятиях: фронтальный и индивидуальный опрос, тестирование, выполнение практических заданий Экспертная оценка выполнения самостоятельной работы
32 - законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования по охране труда, распространяющиеся на деятельность организации	Текущий контроль Экспертная оценка на практических занятиях: фронтальный и индивидуальный опрос, тестирование, выполнение практических заданий Экспертная оценка выполнения самостоятельной работы
33 - обязанности работников в области охраны труда	Текущий контроль Экспертная оценка на практических занятиях: фронтальный и индивидуальный опрос, тестирование, выполнение практических заданий Экспертная оценка выполнения самостоятельной работы
34 - фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда	Текущий контроль Экспертная оценка на практических занятиях: фронтальный и индивидуальный опрос, тестирование, выполнение практических заданий Экспертная оценка выполнения самостоятельной работы
35 - возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом)	Текущий контроль Экспертная оценка на практических занятиях: фронтальный и индивидуальный опрос, тестирование, выполнение практических заданий Экспертная оценка выполнения самостоятельной работы
36 - порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала)	Текущий контроль Экспертная оценка на практических занятиях: фронтальный и индивидуальный опрос, тестирование, выполнение практических заданий Экспертная оценка выполнения самостоятельной работы
37 - порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты	Текущий контроль Экспертная оценка на практических занятиях: фронтальный и индивидуальный опрос, тестирование, выполнение практических заданий Экспертная оценка выполнения самостоятельной работы
Промежуточная аттестация	Дифференцированный зачет

Разработчик:

ГБПОУ «ПХТТ»

преподаватель

Юртаев Р.С.

Технический эксперт:

И.О. Фамилия