

Наименование документа: профессионального модуля

Условное обозначение: РП ОП.08 43.02.15

Рабочая

программа

Редакция № 1 Изменение Лист 1 из 12

Контрольный экз.

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по У и НМР

О.А. Евтехова

01.09.2021г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.08 Охрана труда

программы подготовки специалистов среднего звена

по специальности 43.0215 Поварское и кондитерское дело

на базе основного общего образования очная форма обучения



Наименование документа: профессионального модуля

Рабочая

программа

Редакция № 1 Изменение Лист 2 из 12

Контрольный экз.

профессионального модуля Условное обозначение: РП ОП.08 43.02.15

Лист согласования

Организация-разработчик:

Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж».

Разработчики:

Поликарпова Алла Геннадьевна, преподаватель ГПОУ ТО «ДПК».

СОГЛАСОВАНО

на заседании предметной (цикловой) комиссии отделений «Сферы обслуживания» и «Общественное питание и технологии обслуживания»

Протокол № 1

от 01.09.2021 г.

Председатель ПЦК: Г.И. Есина

Эксперт:

ГПОУ ТО «ДПК» методист Л.А. Зайцева



Наименование документа: Раб профессионального модуля
Условное обозначение: РП ОП.08 43.02.15

Рабочая

программа

Редакция № 1 Изменение Лист 3 из 12

Контрольный экз.

СОДЕРЖАНИЕ

1.	ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2.	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНО ДИСЦИПЛИНЫ	5
2.	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	
	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ЈЕБНОЙ ЛИСПИПЛИНЫ	9 11

Ронской полительной колледи

Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»

Наименование документа: Раг профессионального модуля Условное обозначение: РП ОП.08 43.02.15

Рабочая

программа

Редакция № 1 Изменение Лист 4 из 12

Контрольный экз.

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины ОП.08 Охрана труда является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**, относящейся к укрупненной группе специальностей **43.00.00 Сервис и туризм**.

- **1.2. Место дисциплины ОП.08 Охрана труда основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина **ОП.08 Охрана труда** относится к общепрофессиональному циклу, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в образовательную программу профессии.
- 1.3. Цели и задачи дисциплины требования к результатам освоения дисциплины:
 - 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 защиты.



Наименование документа: Ра профессионального модуля Условное обозначение: РП ОП.08 43.02.15

Рабочая

программа

Редакция № 1 Изменение Лист 5 из 12 Контрольный экз.

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося — 32 часа; во взаимодействии с преподавателем — 30 часов, в том числе: теоретическое обучение — 20 часов; практическое обучение — 10 часов; самостоятельной работы обучающихся — 2 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Количество
	часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	32
Во взаимодействии с преподавателем	30
Теоретическое обучение	20
Практическая подготовка	10
Самостоятельная работа обучающегося	2
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	



Наименование профессионального модуля Условное обозначение: РП ОП.08 43.02.15

документа: Рабочая программа

Редакция № 1 Изменение

Лист 6 из 12 Контрольный экз.

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

Наименование разделов и	Содержание учебного материала и формы организации деятельности	Объем	Уровень
тем	обучающихся	часов	освоения
1	2	3	4
Тема 1. Содержание учебного материала			
Законодательная основа	1. Нормативные правовые акты по охране труда. Организация службы		
организации охраны	охраны труда на предприятиях всех видов собственности. Система	2	1
труда в пищевой	мероприятий по обеспечению требований законодательства об охране		
промышленности	труда.		
	Практические занятия		
	Система мероприятий по обеспечению требований законодательства об	2	
	охране труда		
Тема 2.	Содержание учебного материала		
Анализ опасных и	1 Причины и характер проявления опасных и вредных факторов		2
вредных	производственной среды. Загрязнение вредными веществами воздуха		2
производственных	производственных помещений	6	
факторов на	2. Параметры микроклимата и их влияние на организм человека.	O	
предприятиях пищевой	Воздействие производственного шума на человека. Воздействие		2
промышленности	производственной вибрации на человека.		2
	3.Источники возникновения инфра-и ультразвука		
	Практические занятия	2	
	1. Анализ опасных и вредных производственных факторов на предприятиях		
	пищевой промышленности		
	Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)	2	



Наименование документа: Раб профессионального модуля Условное обозначение: РП ОП.08 43.02.15

Рабочая программа

Редакция № 1 Изменение Лист 7 из 12 Контрольный экз.

	1. Идентификация опасных и вредных производственных факторов в технологических процессах предприятий пищевой промышленности. Классификация холодильных машин и установок. Общие принципы обеспечения безопасности оборудования. Сигнализирующие устройства.		
Тема 3. Содержание учебного материала		4	
Требования охраны труда 1.Классификация холодильных машин и установок. Общие принципы			1
при эксплуатации обеспечения безопасности оборудования. Сигнализирующие устройства.			
производственного и 2. Оборудование, работающее под избыточным давлением			2
технологического	Практические занятия		
оборудования	1. Контрольно- измерительные приборы и предохранительные устройства.	2	
Тема 4.	Содержание учебного материала	6	
Электробезопасность	1.Классификация помещений по степени опасности поражения электрическим током.		2
2. Фактор, определяющие поражения человека электрическим током. Напряжение прикосновения и шага.			2
3. Средства защиты от поражения электрическим током. Назначение и принцип действия заземления.			2
	Практические занятия	4	
	1. Средства защиты от поражения электрическим током. Назначение и		
	принцип действия заземления.		
	2. Назначение и принцип действия заземления		
Тема 5.	Содержание учебного материала		2
Взрыво- и		2	



Наименование документа: профессионального модуля Условное обозначение: РП ОП.08 43.02.15

Рабочая

Редакция № 1 программа Изменение

Лист 8 из 12 Контрольный экз.

пожаробезопасность	1. Противопожарная безопасность при эксплуатации технологического оборудования. Пожарная сигнализация и связь. Стационарные и первичные средства пожаротушения		
Всего:		32	

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).

Apolicola normesurveccini xonnega

Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»

Наименование документа: Ра профессионального модуля
Условное обозначение: РП ОП.08 43.02.15

Рабочая

программа

Редакция № 1 Изменение Лист 9 из 12 Контрольный экз.

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения - кабинет «Безопасности жизнедеятельности и охраны труда», оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Нормативные документы:

- 1. Конституция Российской Федерации [Электронный ресурс] / Режим доступа: http://www.constitution.ru/
- 2. Гражданский кодекс Российской Федерации. [Электронный ресурс] / Режим доступа: http://base.garant.ru/10164072/
- 3. Трудовой кодекс Российской федерации [Электронный ресурс] / Режим доступа: http://ivo.garant.ru/#/document/12125268/paragraph/6963504:1
- 4. Кодекс Российской Федерации об административных правонарушениях [Электронный ресурс] / Режим доступа:
- 5. Уголовный кодекс Российской Федерации [Электронный ресурс] / Режим доступа: http://base.garant.ru/10108000/
- 6. Федеральный закон от 24 июля 1998 г. № 125-ФЗ «Об обязательном социальном страховании от несчастных случаев на производстве и профессиональных заболеваниях».
- 7. Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «С санитарноэпидемиологическом благополучии населения».
- 8. Федеральный закон от 21 декабря 1994 г. №69-ФЗ «О пожарной безопасности»
- 9. Федеральный закон от 31 июля 2008 г. № 123-ФЗ «Технический регламент о требованиях пожарной безопасности».
- 10. Постановление Правительства Российской Федерации «Об утверждении Положения о расследовании и учете профессиональных заболеваний», № 967 от 15.12.2000.
- 11. 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.
- 12. ГОСТ 30389 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования
- 13. 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.)



Наименование документа: Ра профессионального модуля
Условное обозначение: РП ОП.08 43.02.15

Рабочая программа

Редакция № 1 Изменение Лист 10 из 12 Контрольный экз.

Основная литература:

1. Калинина В.М., Охрана труда в организациях питания, учебник Издательский центр «Академия». 2018.

Интернет-источники

- 1. Иванов А.А. Открытый урок «Электробезопасность на предприятии общественного питания». 2011. [Электронный ресурс] /Режим доступа: http://festival.allbest.ru/articles/55682, свободный
- 2. Информационный портал «Охрана труда в России [Электронный ресурс] /Режим доступа: http://www.ohranatruda.ru
- 3. Официальный сайт Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии Росстандарт [Электронный ресурс] /Режим доступа: http://www.gost.ru

Дополнительные источники:

- 1. Фатыхов Д.Ф., Белехов А.Н. «Охрана труда в торговле, общественном питании, пищевых производствах в малом бизнесе и быту» Учебное пособие для нач. и сред. проф. образования 4-ое изд., стер. М.: Издательский центр «Академия», 2011 г. 224с.
- 2. Охрана труда в торговле. Практикум. Учебное пособие для студ. учреждений сред. проф. образования 2-е изд.стер.— М.: Издательский центр «Академия», 2014.— 160с.



Наименование документа: профессионального модуля Условное обозначение: РП ОП.08 43.02.15

программа

Редакция № 1 Изменение

Лист 11 из 12

Контрольный экз.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ *ДИСЦИПЛИНЫ*

Рабочая

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
Знание: -законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы,	Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной
-обязанности работников в области охраны труда; -фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;	адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения	(самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)
-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.	профессиональной терминологии	Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования. Итоговый контроль
Умения: -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;	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.дТочность оценки	Текущий контроль: - защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы: презентаций, экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых
-участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч.	-Соответствие требованиям инструкций,	действий в процессе практических/лаборато



Наименование документа: профессионального модуля

Условное обозначение: РП ОП.08 43.02.15

Рабочая

программа

Редакция № 1 Изменение Лист 12 из 12

Контрольный экз.

оценивать условия труда и уровень травмобезопасности; -проводить вводный инструктаж

- -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.

регламентов -Рациональность действий и т.д.

рных занятий **Промежсуточная аттестация**:

- экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене