

государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
Самарской области  
«Новокуйбышевский гуманитарно-технологический колледж»

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **ОП. 11 Охрана труда**

для специальности:

44.02.06 Профессиональное обучение (по отраслям)

профиль подготовки: технический

на базе основного общего образования

ОДОБРЕНА  
Предметно-цикловой комиссией  
Председатель ПЦК:  
Н.В. Баннова

СОГЛАСОВАНО  
1 Зам.директора по МКИИР:  
О.С. Макарова

Рабочая программа учебной дисциплины составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по специальности среднего профессионального образования 44.02.06 Профессиональное обучение (по отраслям), рег. № 1386 от 27.10.14г.

Разработчик:

ГАПОУ «НГТК»                      преподаватель                      В.Г.Букатова

Рецензенты:

ГАПОУ «НГТК»                      председатель ПЦК                      Н.В. Баннова  
(место работы)                      (занимаемая должность)                      (инициалы, фамилия)

ГАПОУ «НГТК»                      преподаватель                      Л.С. Сумнительнова  
(место работы)                      (занимаемая должность)                      (инициалы, фамилия)

ГАПОУ СО «ННХТ»                      зам.директора по УР                      В.Б. Семисаженова  
(место работы)                      (занимаемая должность)                      (инициалы, фамилия)

Дата актуализации	Результаты актуализации	Подпись разработчика

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>стр. 4</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>7</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>12</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>14</b>

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## Охрана труда

### 1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 44.02.06 Профессиональное обучение (по отраслям) углубленной подготовки.

**1.2. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:** дисциплина реализуется в рамках профессионального цикла (основная часть) и относится к общепрофессиональным дисциплинам.

### 1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной 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 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.

**знать:**

- 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 использование средств коллективной и индивидуальной защиты.

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

Код компетенции	Наименование компетенции
<b>Общие компетенции</b>	
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
<b>Профессиональные компетенции</b>	
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 для сложной кулинарной продукции
ПК 2.1	Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок
ПК 2.2	Организовывать и приводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной птицы
ПК 2.3	Организовывать и приводить 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

#### **1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:**

- максимальной учебной нагрузки обучающегося **54** часов, в том числе;
- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **36** часов;
  - самостоятельной работы обучающегося **18** часов.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объём часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>54</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>36</b>
в том числе:	
практические занятия	8
зачет	2
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>18</b>
в том числе:	
подготовка докладов	8
подготовка рефератов	4
подготовка презентаций	2
составление таблицы	2
составление инструктажа	1
подготовка материалов из СМИ	1
<b>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</b>	

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины Охрана труда

Наименование разделов и тем.	Содержание учебного материала лабораторные работы и практические занятия самостоятельная работа обучающегося, курсовая работа (проект).	Объем часов	Уровень освоения
<b>Раздел 1. Правовые и организационные основы охраны труда в общественном питании</b>		<b>8</b>	
<b>Тема 1.1. Нормативно-правовая база охраны труда</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	
	1. Нормативно-правовая база охраны труда. Основные направления государственной политики в области охраны труда. Полномочия органов государственной власти Российской Федерации в области охраны труда.		1-2
	2. Система стандартов по технике безопасности. Межотраслевые правила по охране труда, назначение, содержание, порядок действия		1-2
	<b>Самостоятельная работа студента</b>	<b>2</b>	
	1. Подготовка докладов по темам (по выбору): - Полномочия органов государственной власти субъектов РФ в области охраны труда - Полномочия органов местного самоуправления в области охраны труда - Обязанности работодателя в области охраны труда		
	2. Изучение структуры ССБТ (системы стандартов безопасности труда)		
<b>Тема 1.2. Порядок обеспечения охраны труда, ответственность за нарушения требований охраны труда</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	
	1. Органы контроля и надзора за охраной труда, их назначение и функции. Обеспечение охраны труда, государственное управление охраной труда. Государственный контроль и надзор за соблюдением законодательства об охране труда.		1-2
	2. Ответственность за нарушение требований охраны труда. Административный, общественный, личный контроль за охраной труда. Правовые акты, регулирующие взаимные обязательства сторон по условиям и охране труда. Ответственность за нарушение требований охраны труда: административная, дисциплинарная, уголовная		2-3
	<b>Самостоятельная работа</b>	<b>2</b>	
	1. Подготовка рефератов по темам (по выбору): Служба охраны труда и ее функции Задачи государственной экспертизы условий труда Задачи Федеральной инспекции труда Виды ответственности за нарушение требований охраны труда Общественный контроль по охране труда		
<b>Раздел 2. Организация охраны труда предприятий общественного питания</b>		<b>10</b>	
<b>Тема 2.1. Служба охраны труда на предприятиях</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	
	1. Служба охраны труда на предприятиях общественного питания. Обязанности работодателя по обеспечению безопасных условий и охраны труда. Обязанности работников в области охраны труда		1-2



	2	Обучение и профессиональная подготовка в области охраны труда. Санитарно-бытовое и лечебно-профилактическое обслуживание работников. Дополнительные гарантии охраны труда отдельными категориями работников. Инструктаж по охране труда и технике безопасности. Аттестация рабочих мест по условиям труда. Оформление документации		1-2
	<b>Самостоятельная работа</b>		<b>2</b>	
	1.	Подготовка докладов по темам (по выбору): Обязанности работодателя по обеспечению безопасных условий и охраны труда Обязанности работников в области охраны труда Санитарно-бытовое и лечебно-профилактическое обслуживание работников Дополнительные гарантии охраны труда отдельными категориями работников Инструктаж по охране труда и технике безопасности		
<b>Тема 2.2.Оптимальные условия труда</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>6</b>	
	1.	Вредные производственные факторы: понятие, классификация Допустимые параметры опасных и вредных производственных факторов, свойственных производственным процессам в общественном питании Санитарные нормы труда Основные метеорологические параметры и их влияние на организм человека		1-2
	2.	Общие требования безопасности, предъявляемые к оборудованию Опасные зоны технологического оборудования		1-2
	<b>Практическое занятие 1</b>		<b>2</b>	
	1.	Составление перечня средств защиты для различных категорий работников предприятий общественного питания		
	<b>Самостоятельная работа студента</b>		<b>3</b>	
	1.	Подготовка рефератов по темам (по выбору): -Классификация производственных факторов -Способы защиты от вредных производственных факторов -Правовая база производственной санитарии -Полномочия Роспотребнадзора -Основные виды опасностей от механического оборудования -Основные виды опасностей от теплового оборудования -Основные виды опасностей от холодильного оборудования		
	2.	Составление таблицы «Оценка условий труда и уровень травмобезопасности в производственных помещениях на предприятиях общественного питания»		
<b>Раздел 3. Производственный травматизм и профессиональные заболевания</b>			<b>16</b>	
<b>Тема 3.1. Травматизм и основные мероприятия по профилактике травматизма и профессиональных заболеваний</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>6</b>	
	1.	Травмоопасные производственные факторы на предприятиях общественного питания. Первая медицинская помощь при механических травмах, при поражении холодильными агентами и другие мероприятия по предупреждению травматизма и профессиональных заболеваний		1-2
	2.	Расследование и учет несчастных случаев. Основные понятия, классификация, учет и анализ		2-3

	<b>Практическое занятие 2</b>		2	
	1.	Анализ производственного травматизма на предприятии. Определение коэффициентов травматизма: общего, частоты, тяжести. Оформление акта формы Н-1		
	<b>Самостоятельная работа студента</b>		3	
	1.	Подготовка докладов по темам (по выбору): -Травмоопасные производственные факторы на предприятиях общественного питания -Мероприятия по предупреждению травматизма и профессиональных заболеваний -Порядок возмещения вреда, причиненного здоровью работников в связи с несчастными случаями -Расследование групповых несчастных случаев -Методы изучения травматизма -Отчетность о несчастных случаях		
<b>Тема 3.2. Электробезопасность и последствия поражения электрическим током</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		6	1-2
	1.	Электробезопасность и последствия поражения электрическим током. Условия возникновения электротравм, их классификация		
	2.	Защита от поражения электрическим током, Технические способы защиты. Индивидуальные средства защиты, их виды, назначение. Оказание первой помощи при поражении электрическим током	1-2	
	<b>Практическое занятие 3</b>		2	
	1.	Разработка мероприятий по защите человека от поражения электрическим током		
	<b>Самостоятельная работа студента</b>		3	
1.	Подготовка докладов по темам (по выбору): -Классификация помещений по степени поражения человека электрическим током -Обеспечение электробезопасности на предприятии -Технические средства защиты. -Оказание первой помощи при поражении электрическим током			
2.	Подготовка презентации: -Виды воздействия электрического тока на организм человека -Причины электротравм			
<b>Тема 3.3. Пожарная безопасность и ее правовая база</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		4	1-2
	1.	Организация пожарной охраны на предприятиях общественного питания. Структура органов управления Государственной противопожарной службы МЧС России. Правила пожарной безопасности, основные причины возникновения пожаров. Обязанности и ответственность должностных лиц, за обеспечение пожарной безопасности. Противопожарный инструктаж и режим на предприятии и действия при возникновении пожара.		
	<b>Практическое занятие 4</b>		2	
1.	Изучение устройства и овладение приемами эксплуатации средствами тушения пожаров, пожарной сигнализации и связи.			
<b>Самостоятельная работа студента</b>		3		

	1.	Составление таблицы: Средства и способы тушения пожара		
	2.	Составление инструктажа по правилам поведения при пожаре (на производстве, дома, улице, транспорте)		
	3.	Подбор статистических данных по организации охраны труда предприятий общественного питания с использованием Интернет ресурсов		
<b>Дифференцированный зачет</b>			<b>2</b>	
			<b>Всего</b>	<b>54</b>

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

#### **3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета

Охраны труда

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;

Технические средства обучения:

- компьютером с лицензионным программным обеспечением,
- экран и мультимедиапроектор.

#### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

Основные источники:

1. Конституция РФ от 12.12.1993г
2. Трудовой кодекс РФ. Раздел 10 охраны труда.
3. Федеральный закон РФ от 17 июля 1999г №181-ФЗ «Об основах охраны труда РФ»
4. Федеральный закон РФ от 28.12.1994г. №69 –ФЗ «О пожарной безопасности»
5. Приказ министерства здравоохранения и социального развития РФ от 24.02.2005г. №160 « Об определении степени тяжести повреждения и здоровья при несчастных случаях на производстве»
6. Система стандартов безопасности труда. Общие требования к системе управления охраны труда в организации. Государственный стандарт РФ.
7. Межотраслевые правила об охране труда в общественном питании. ПОТ Р М 011-2000. М.ИНФРА-М, 2000.
8. Арустамов Э.А. Охрана труда в торговле - М., Академия, 2011
9. Белов С.В. , Девисилов В.А, Охрана труда - М., Форум, 2010.
10. Девисилов В.А. Безопасность жизнедеятельности - М., Форум, 2010.
10. Калинина В.М. Охрана труда на предприятиях пищевой промышленности

промышленности

– М., Академия, 2010.

Дополнительные источники.

11. Кукин П.П., Лапин В.Л. Безопасность жизнедеятельности. Производственная безопасность и охрана труда - М., Высшая школа, 2009.

- 12.Щербакова Л.М., Шевелев В.В. Охрана труда в торговом и общественном питании - М., Деловая литература, 2009.
- 13.Фатыхов Д.Ф., Белехов А.М. Охрана труда в торговле, общественном питании, пищевых производствах, в малом бизнесе и быту - М., Академия, 2009.
- 14.Каталоги, проспекты, ГОСТы на технологическое оборудование.
- 15.Паспорта, заводские инструкции по эксплуатации торгово-технологического оборудования.

Интернет-ресурсы:

16.[www.consultant.ru](http://www.consultant.ru)

17.[www.garant.ru](http://www.garant.ru)

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, зачета, а также заслушивания сообщений и индивидуальных заданий.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения.
<b>Умения</b>	
выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлым, настоящим или планируемыми видами профессиональной деятельности	практическое задание; защита индивидуальных заданий; зачет;
использовать средства, коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности	практическое задание; защита индивидуальных заданий; зачет;
участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в том числе оценивать условия труда и уровень травмобезопасности	практическое задание; защита индивидуальных заданий; зачет;
проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ	практическое задание; защита индивидуальных заданий; зачет;
разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда	практическое задание; защита индивидуальных заданий; зачет;
вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда	практическое задание; защита индивидуальных заданий; зачет;
вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать	практическое задание; защита индивидуальных заданий;

сроки ее заполнения и условия хранения	зачет;
<b>Знания</b>	
системы управления охраной труда в организации.	практическое задание; защита индивидуальных заданий; зачет; устный и письменный опрос
законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации	практическое задание; защита индивидуальных заданий; зачет; устный и письменный опрос
обязанности работников в области охраны труда	практическое задание; защита индивидуальных заданий; зачет; устный и письменный опрос
фактические и потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда	практическое задание; защита индивидуальных заданий; зачет; устный и письменный опрос
возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом)	практическое задание; защита индивидуальных заданий; зачет; устный и письменный опрос
порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала)	практическое задание; защита индивидуальных заданий; зачет; устный и письменный опрос
порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты	практическое задание; защита индивидуальных заданий; зачет; устный и письменный опрос