

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ЛЕНИНГРАДСКОЙ ОБЛАСТИ
«МИЧУРИНСКИЙ МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ ТЕХНИКУМ»

УТВЕРЖДЕНА

Распоряжением директора

№ 28 от 28.08.22

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОПД.08 Охрана труда

Программа предназначена для реализации СПО
по специальности 43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО

Мичуринское

2022 г.

Программа разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» и учетом особенных образовательных потребностей инвалидов и лиц с ОВЗ письмо Минобрнауки России от 22 апреля 2015 г. № 06-443.

Организация-разработчик:
ГБПОУ ЛО «Мичуринский многопрофильный техникум»

Разработчик программы: преподаватель ГБПОУ ЛО «Мичуринский многопрофильный техникум» Федулова Н.И.

Председатель ПЦК _____ А.Н.Пинаева

Рассмотрена на заседании ПЦК преподавателей образовательных дисциплин и мастеров производственного обучения дисциплин протокол №1 от 28.08.2022

Согласована:

Заместитель директора по УПР: _____ Г.А.Мухина

СОДЕРЖАНИЕ:

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	3
2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	13
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	14

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения рабочей программы:

1.1. Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

Программа учебной дисциплины может быть использована в учреждениях среднего профессионального образования, реализующих программы профессионального образования инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

ОПД 08.Охрана труда входит в состав ОП.00 Общепрофессиональные дисциплины

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

Процесс изучения направлен на формирование следующих компетенций:

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.

ОК5. 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.

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, легкие и сложные холодные закуски.

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. Планировать основные показатели производства продукции общественного питания.

ПК 6.2. Организовывать закупку и контролировать движение продуктов, товаров и расходных материалов на производстве.

ПК 6.3. Разрабатывать различные виды меню и рецептуры кулинарной продукции и десертов для различных категорий потребителей.

ПК 6.4. Организовывать производство продукции питания для коллективов на производстве.

ПК 6.5. Организовывать производство продукции питания в ресторане.

В результате изучения ОПД.08 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 использования средств

коллективной и индивидуальной защиты

Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)	Код личностных результатов реализации программы воспитания
Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.	ЛР 1
Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий	ЛР 2

в деятельности общественных организаций.	
Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.	ЛР 3
Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».	ЛР 4
Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.	ЛР 5
Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.	ЛР 6
Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	ЛР 7
Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.	ЛР 8
Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.	ЛР 9
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.	ЛР 10
Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.	ЛР 11
Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со	ЛР 12

своими детьми и их финансового содержания.	
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности	
Выполняющий профессиональные навыки в сфере поварского и кондитерского дела	ЛР 13
Ценностное отношение обучающихся к своему здоровью и здоровью окружающих, ЗОЖ и здоровой окружающей среде и т.д.	ЛР 14
Приобретение навыков общения и самоуправления.	ЛР 15
Получение обучающимися возможности самораскрытия и самореализация личности.	ЛР 16
Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	ЛР 17
Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения (в ред. Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 N 747)	ЛР 18
Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	ЛР 19
Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	ЛР 20
Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	ЛР 21
Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	ЛР 22
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектом Российской Федерации	
Выполняющий профессиональные навыки в сфере поварского и кондитерского дела с учетом специфики Ленинградской области	ЛР 23
Способный к самостоятельному решению вопросов	ЛР 24

жизнеустройства	
Обладающий физической выносливостью в соответствии с требованиями профессиональных компетенций	ЛР 25
Осознающий значимость здорового образа жизни и законопослушного поведения собственных и общественно-значимых целей	ЛР 26
Обладающий физической выносливостью в соответствии с требованиями профессиональных компетенций	ЛР 27
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями	
Выполняющий трудовые функции в сфере поварского и кондитерского дела	ЛР 28
Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	ЛР 29
Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках. (в ред. Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 N 747)	ЛР 30
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектами образовательного процесса	
Демонстрирующий профессиональные навыки в сфере поварского и кондитерского дела	ЛР 31
Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	ЛР 32
Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	ЛР 33
Проявлять доброжелательность к окружающим, деликатность, чувство такта и готовность оказать услугу каждому кто в ней нуждается.	ЛР 34

**Планируемые личностные результаты
в ходе реализации образовательной программы**

ОПД.08 Охрана труда	ЛР9,ЛР23,ЛР33,ЛР26,ЛР32
---------------------	-------------------------

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося 58 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 48 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы.

Вид учебной работы	<i>Количество часов</i>
Максимальная учебная нагрузка (всего)	58
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	48
в том числе:	
Теоретическое обучение	48
Лабораторные и практические занятия	
Курсовой проект	-
Зачет по темам	
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	10
в том числе:	
индивидуальное проектное задание	
<i>Итоговая аттестация в форме зачета</i>	

2.2. Рабочий тематический план и содержание учебной дисциплины.

Наименование разделов	Содержание учебного материала, лабораторные работы	Объем часов	Самостоятельная работа	ЛР
1	2	3	4	5
Раздел 1.Законодательное регулирование вопросов охраны труда	Нормативные правовые акты по охране труда	1	1	ЛР9,ЛР23,ЛР33,ЛР26,ЛР32
	Организация службы охраны труда на предприятиях всех форм собственности	2	1	ЛР9,ЛР23,ЛР33,ЛР26,ЛР32
	Государственный надзор и контроль за соблюдением законодательства по охране труда на производстве	2	1	ЛР9,ЛР23,ЛР33,ЛР26,ЛР32
Раздел 2.Система мероприятий по обеспечению требований законодательства об охране труда	Аттестация рабочих мест по условиям труда	2	1	ЛР9,ЛР23,ЛР33,ЛР26,ЛР32
	Государственная экспертиза условий труда	2	1	ЛР9,ЛР23,ЛР33,ЛР26,ЛР32
	Сертификация производственных объектов на соответствие требованиям безопасности труда	2		

	Планирование и финансирование мероприятий по ОТ	2		
	Расследование и учет несчастных случаев на производстве	2	1	ЛР9,ЛР23,ЛР33,ЛР26,ЛР32
	Ответственность за нарушение законодательства об охране труда	2	2	ЛР9,ЛР23,ЛР33,ЛР26,ЛР32
Раздел 3.Причины и характер проявления опасных и вредных факторов производственной среды	Загрязнения вредными веществами воздуха производственных помещений	2	1	ЛР9,ЛР23,ЛР33,ЛР26,ЛР32
	Параметры микроклимата и их влияние на организм человека	2	1	ЛР9,ЛР23,ЛР33,ЛР26,ЛР32
	Воздействие производственного шума на организм человека.	2	1	ЛР9,ЛР23,ЛР33,ЛР26,ЛР32
	Воздействие производственной вибрации на организм человека	2	1	ЛР9,ЛР23,ЛР33,ЛР26,ЛР32
	Источники возникновения инфра – и ультразвука на пищевых предприятиях и их воздействие на организм человека	2	1	ЛР9,ЛР23,ЛР33,ЛР26,ЛР32

	Электротравматизм и механизм воздействия электрического тока на организм человека	2	1	ЛР9,ЛР23,ЛР33,ЛР26,ЛР32
	Причины возникновения пожаров и взрывов на пищевых предприятиях.	2	1	ЛР9,ЛР23,ЛР33,ЛР26,ЛР32
	Идентификация опасных и вредных факторов в технологических процессах предприятий общественного питания(59-63;81-83)	2	1	ЛР9,ЛР23,ЛР33,ЛР26,ЛР32
Раздел 4 Электробезопасность	Классификация помещений по степени опасности поражения электрическим током	2	1	ЛР9,ЛР23,ЛР33,ЛР26,ЛР32
	Средства защиты от поражения электротоком	2	1	ЛР9,ЛР23,ЛР33,ЛР26,ЛР32
Раздел 5 Причины возникновения взрывов и пожаров на ПОП	Общие сведения о взрыве в процессах горения	2		
	Классификация производств и помещений по взрыво и	2		

	пожароопасности.			
	Пожарная сигнализация связь	2		
	Стационарные и первичные средства пожаротушения	3		
Итоговый зачет		2		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению:

Реализация программы учебной дисциплины предполагает наличие учебного кабинета «Охрана труда»

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия;
- посадочные места по количеству обучающихся;
- мультимедийное оборудование

3.2. Информационное обеспечение обучения.

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

Основная литература:

1. В.М.Калинина «Охрана труда», М: Академия, 2020
2. И.В.Гейц «Охрана труда», М: Дело и Сервис, 2016
3. В.М.Калинина, «Безопасность и экологичность предприятия», М: Академия, 2017
4. Информационные справочные и поисковые системы: Rambler, Yandex, Google.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.

Промежуточная оценка знаний и умений проводится с использованием тестовых заданий, письменных контрольных работ и устного контроля самостоятельной работы обучающихся.

Итоговая оценка знаний обучающихся проводится в виде зачета

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Критерии оценки	Формы и методы контроля
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 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);	оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если он глубоко и прочно усвоил программный материал курса, исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно его излагает, умеет тесно увязывать теорию с практикой, свободно справляется с задачами и вопросами, не затрудняется с ответами при видоизменении заданий, правильно обосновывает принятые решения, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических задач; оценка «хорошо» выставляется обучающемуся, если он твердо знает материал курса, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос, правильно применяет теоретические положения при решении практических вопросов и задач, владеет необходимыми навыками и приемами их выполнения; оценка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если он имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, испытывает затруднения при выполнении практических задач; оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, который не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями решает практические задачи или не справляется с ними самостоятельно.	Текущий контроль: тестирование; устный и письменный опрос; доклад; сообщение; домашние наблюдения, исследования; лабораторные работы; решение задач; работа в Интернете; самостоятельная работа.

порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала); порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты		
--	--	--

Приложение к рабочей программе
ОПД.08 Охрана труда

Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
Ленинградской области
«Мичуринский многопрофильный техникум»

«Утверждаю»

30.08.2022

Директор техникума: _____ В.Э.Кирильчук

Фонд оценочных средств

ОПД.08 Охрана труда

Программа предназначена для реализации СПО
по специальности

43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО

пос. Мичуринское

2022

Паспорт
фонда оценочных средств
ОПД.08 Охрана труда

№	Контролируемые разделы, темы, модули	Формируемые компетенции	Оценочные средства		
			Количество заданий	Другие оценочные средства	
				Вид	Количество
1	Зачет	ОК 01. - ОК 11 ПК 1.1- 6.5	23	-	-

Вопросы для подготовки к зачету (разделы 1-5)

- 1.Что является основным законом, регулирующим трудовые отношения в РФ?
- 2.Какие нормативные акты в области ОТ являются первостепенными?
- 3.Какие виды нормативных правовых актов по обеспечению безопасности труда действуют в РФ?
- 4.Кем осуществляется управление безопасностью производства на предприятиях всех форм собственности?
- 5.Что относится к критериям безопасности труда на пищевых предприятиях?
- 6.На каких предприятиях по действующему законодательству необходимо создавать службу охраны труда и вводить должность специалиста по ОТ?
- 7.Назовите основные положения трудового права.
- 8.Регулирование труда женщин.
- 9.Регулирование труда молодежи.
- 10.Требования безопасности, предъявляемые к технологическому процессу.
- 11.Требования безопасности, предъявляемые к рабочему месту, оборудованию, инвентарю.
- 12.Обеспечение электробезопасности на ПОП.

- 13.Классификация вредных факторов.
- 14.Опасные и вредные производственные факторы.
- 15.Средства защиты от вредных производственных факторов.
- 16.Микроклимат на рабочих местах и его обеспечение.
- 17.Требования к вентиляции и отоплению.
- 18.Требования к освещению.
- 19.Требования к защите от шума.
- 20.Санитарно-эпидемиологические требования к ПОП.
- 21.Организация производственного контроля за условиями труда.
- 22.Обеспечение пожарной безопасности технологических процессов.
- 23.Пожарная безопасность на ПОП.

Критерии оценки ответа на теоретический вопрос:

5 «отлично» - студент последовательно и исчерпывающе отвечает на поставленный вопрос на научно-профессиональном уровне, знает теоретический материал с учётом междисциплинарных связей, излагает грамотно.

4 «хорошо»- студент испытывает незначительные затруднения при ответе, но отвечает с наводящими вопросами, неполное раскрытие междисциплинарных связей.

3 «удовлетворительно» - студент знает лишь основной материал, путается в проблеме, вопрос отвечает недостаточно чётко и полно, требуются наводящие вопросы педагога.

2 «неудовлетворительно» студент не смог достаточно полно и чётко ответить на поставленный вопрос, путается в проблеме.

