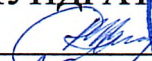





государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Ростовской области
«Шахтинский политехнический колледж»

СОГЛАСОВАНО
Директор ООО «ТОРГОВЫЙ ДОМ
КУНДРАТ»


Р. В. Морозов
« 25 » 2020 г.



УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ РО «ШПТК»


И. Н. Головин
« 25 » 2020 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ЦИКЛА
ОП.06 ОХРАНА ТРУДА

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

естественнонаучного профиля

43.01.09 Повар, кондитер

г. Шахты

2017-2021 уч. г.

ОДОБРЕНО

цикловой комиссией по направлению
Сервис и туризмПРОТОКОЛ № 1
от «28» 08 2016гПредседатель Решетько Решетько О.А.

СОГЛАСОВАНО

Заместитель директора по УТР

Борисова В.Ф.
от «28» 08 2016г.

Рабочая программа дисциплины ОП.06 Охрана труда разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер, относящейся к укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм

Организация-разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Шахтинский политехнический колледж»

Разработчик: Федякина Е.В. – преподаватель первой квалификационной категории, государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Ростовской области «Шахтинский политехнический колледж».

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.06 ОХРАНА ТРУДА	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.06 ОХРАНА ТРУДА	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.06 ОХРАНА ТРУДА	11
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.06 ОХРАНА ТРУДА	12

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.06 ОХРАНА ТРУДА

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.06 Охрана труда является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, с учетом естественнонаучного профиля, входящей в укрупнённую группу профессий 43.00.00 Сервис и туризм.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: учебная дисциплина ОП.06 Охрана труда входит в профессиональный цикл, как общепрофессиональная дисциплина.

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5	<ul style="list-style-type: none"> -оформлять документы первичной отчетности и вести учет сырья, готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве; -оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания; составлять товарный отчет за день; -определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья; -составлять план-меню, работать со сборником рецептов блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико-технологическими картами; -рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки; участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве; -пользоваться контрольно-кассовыми машинами или средствами автоматизации при расчетах с потребителями принимать оплату наличными 	<ul style="list-style-type: none"> -виды учета, требования, предъявляемые к учету; задачи бухгалтерского учета; -предмет и метод бухгалтерского учета; -элементы бухгалтерского учета; -принципы и формы организации бухгалтерского учета; -особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании; -основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности на современном этапе; -формы документов, применяемых в организациях питания, их классификацию; требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов; -права, обязанности и ответственность главного бухгалтера; -понятие цены, ее элементы, виды цен, понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства; -понятие товарооборота предприятий питания, его виды и методы расчета; -сущность плана-меню, его назначение, виды, порядок составления; -правила документального оформления движения материальных ценностей;

	<p>деньгами;</p> <p>-принимать и оформлять безналичные платежи; составлять отчеты по платежам</p>	<p>-источники поступления продуктов и тары;</p> <p>-правила оприходования товаров и тары материально-ответственными лицами, реализованных и отпущенных товаров;</p> <p>-методику осуществления контроля за товарными запасами;</p> <p>-понятие и виды товарных потерь, методику их списания;</p> <p>- методику проведения инвентаризации и выявления ее результатов;</p> <p>-понятие материальной ответственности, ее документальное оформление, отчетность материально -ответственных лиц; порядок оформления и учета доверенностей;</p> <p>-ассортимент меню и цены на готовую продукцию на день принятия платежей;</p> <p>-правила торговли;</p> <p>- виды оплаты по платежам;</p> <p>-виды и правила осуществления кассовых операций;</p> <p>-правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты;</p> <p>- правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;</p>
ОК 01.	<p>-распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;</p> <p>-анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;</p> <p>-правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;</p> <p>-составить план действия;</p> <p>-определять необходимые ресурсы;</p> <p>-владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;</p> <p>-реализовать составленный план;</p> <p>-оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника);</p>	<p>-актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;</p> <p>-основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;</p> <p>-алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;</p> <p>-методы работы в профессиональной и смежных сферах;</p> <p>-структура плана для решения задач;</p> <p>-порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности;</p>
ОК 02.	<p>-определять задачи поиска информации;</p> <p>-определять необходимые источники информации;</p> <p>-планировать процесс поиска;</p>	<p>-номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности;</p> <p>-приемы структурирования информации;</p> <p>-формат оформления результатов поиска</p>

	<ul style="list-style-type: none"> -структурировать получаемую информацию; -выделять наиболее значимое в перечне информации; -оценивать практическую значимость результатов поиска; -оформлять результаты поиска; 	информации;
ОК 03.	<ul style="list-style-type: none"> -определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; -выстраивать траектории профессионального и личностного развития; 	<ul style="list-style-type: none"> -содержание актуальной нормативно-правовой документации; -современная научная и профессиональная терминология; -возможные траектории профессионального развития и самообразования;
ОК 04.	<ul style="list-style-type: none"> -организовывать работу коллектива и команды; -взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами; 	<ul style="list-style-type: none"> -психология коллектива; -психология личности; -основы проектной деятельности;
ОК 05.	<ul style="list-style-type: none"> -излагать свои мысли на государственном языке; -оформлять документы; 	<ul style="list-style-type: none"> -особенности социального и культурного контекста; -правила оформления документов;
ОК 06.	<ul style="list-style-type: none"> -описывать значимость своей профессии; -презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии; 	<ul style="list-style-type: none"> -сущность гражданско-патриотической позиции; -общечеловеческие ценности; -правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности;
ОК 07.	<ul style="list-style-type: none"> -соблюдать нормы экологической безопасности; -определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии; 	<ul style="list-style-type: none"> -правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; -основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; -пути обеспечения ресурсосбережения;
ОК 09.	<ul style="list-style-type: none"> -применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; -использовать современное программное обеспечение; 	<ul style="list-style-type: none"> -современные средства и устройства информатизации; -порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности;
ОК 10.	<ul style="list-style-type: none"> -понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; -кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); -писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы. 	<ul style="list-style-type: none"> -правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; -основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); -лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; -особенности произношения; -правила чтения текстов профессиональной направленности;

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.06 ОХРАНА ТРУДА

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	60
Самостоятельная работа	-
Объем образовательной программы	60
в том числе:	
теоретическое обучение	32
практические занятия	28
семинарские занятия	-
контрольная работа	-
Промежуточная аттестация: в форме дифференцированного зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4
Тема 1. Законодательство в области охраны труда	Нормативно-правовая база охраны труда: понятие, назначение. Федеральные законы в области охраны труда: Конституция Российской Федерации, «Об основах охраны труда в Российской Федерации», Трудовой кодекс Российской Федерации (гл. 33-36). Основные нормы, регламентирующие этими законами, сферами их применения. Основные направления государственной политики в области охраны труда. Полномочия органов государственной власти России и субъектов РФ, а также местного самоуправления в области охраны труда. Государственные нормативные требования охраны труда (Трудовой кодекс РФ, ст. 211). Система стандартов по технике безопасности: назначение, объекты. Межотраслевые правила по охране труда, назначение, содержание, порядок действия. Положение о системе сертификации работ по охране труда в организациях: назначение, содержание	10	ОК 1-7, ОК 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	Практическая работа № 1. Изучение правовых и организационных вопросов ОТ в РФ.	2	
	Практическая работа № 2. Анализ производственного травматизма на предприятии. Оформление акта формы Н-1.	2	
Тема 2. Анализ опасных и вредных производственных факторов на предприятиях пищевой промышленности.	Причины и характер проявления опасных и вредных факторов производственной среды. Идентификация опасных и вредных производственных факторов в технологических процессах предприятий пищевой промышленности.	15	ОК 1-7, ОК 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8
	Практическая работа № 3. Опасные и вредные производственные факторы	2	ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
Тема 3. Нормирование параметров производственной среды на	Нормирование параметров воздушной среды. Инженерно-технические мероприятия по нормированию производственного шума и вибрации, инфра-и ультразвука.	9	ОК 1-7, ОК 9,10

предприятиях пищевой промышленности.			
Тема 4. Требования охраны труда при эксплуатации производственного и технологического оборудования.	Холодильное оборудование. Технологическое оборудование пищевых и зерноперерабатывающих предприятий. Оборудование, работающее под избыточным давлением. Общие принципы обеспечения безопасности оборудования при эксплуатации.	7	ОК 1-7, ОК 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6
	Практическая работа № 4. Выбор мер защиты от вибрации, шума, ультра и инфразвука.	2	ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
Тема 5. Электробезопасность.	Электробезопасность: понятие, последствия поражения человека электрическим током. Условия возникновения электротравм, их классификация. Факторы, влияющие на тяжесть электротравм (параметры тока, время воздействия, особенности состояния организма). Классификация условий работы по степени электробезопасности. Опасные узлы и зоны машин. Требования электробезопасности, предъявляемые к конструкции технологического оборудования. Защита от поражения электрическим током. Технические и организационные мероприятия по обеспечению электробезопасности на предприятиях общественного питания.	9	ОК 1-7, ОК 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5

<p>Тема 6. Взрыво-и пожаробезопасност ь.</p>	<p>Пожарная безопасность: понятие, последствия ее несоблюдения. Правовая база: ФЗ «О пожарной безопасности», стандарты ССБТ, правила и инструкции по пожарной безопасности. Организация пожарной охраны в предприятиях. Пожарная безопасность зданий и сооружений (СниП 21-01-97). Правила пожарной безопасности в РФ (ППБ 01-99). Обязанности и ответственность должностных лиц за обеспечением пожарной безопасности в предприятиях. Государственная служба пожарной безопасности: назначение, структура, область компетенции. Противопожарный инструктаж: понятие, назначение, виды, порядок, сроки проведения и документальное оформление. Противопожарный режим содержания территории предприятия, его помещений и оборудования. Действия администрации и работников предприятия при возникновении пожаров. Эвакуация людей из помещений, охваченных пожаров. Факторы пожарной опасности отраслевых объектов. Организация эвакуации людей при пожаре на предприятии общественного питания.</p>	<p>9</p>	<p>ОК 1-7, ОК 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5</p>
	<p>Практическая работа № 5. Исследование причин возникновения пожара на предприятии. Меры предотвращения.</p>	<p>2</p>	
<p>Дифференцированный зачет.</p>		<p>1</p>	<p>ОК 1-7, ОК 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5</p>
<p>Всего:</p>		<p>60</p>	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.06 ОХРАНА ТРУДА

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- учебно-планирующая документация;
- комплект учебно-наглядных пособий «Охрана труда»;
- рекомендуемые учебники;
- дидактический материал;
- раздаточный материал;

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением на рабочем месте преподавателя с выходом в Internet;
- мультимедийный проектор;

3.2. Информационное обеспечение обучения.

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

Основные источники:

1. Охрана труда в организациях питания: учебник для студ. учреждений сред.проф. образования / В.М. Калинина. – 2-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 320 с.

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. Конституция Российской Федерации.
3. Трудовой кодекс Российской Федерации.
4. Федеральный закон Российской Федерации от 17 июля 1999 года № 181-ФЗ «Об основах охраны труда в Российской Федерации».

Интернет-ресурсы:

1. www.ohranatruda.ru.
2. www.tehdoc.ru
3. portal-ot.saratov.ru/resursi.php?type2
4. tipb.ucoz.m/dir/rossijskaja_gazeta_ohrana_truda/223-1-0-201
5. www.ohrana.truda.ru/index.php?module=articles&act=show&c=2&id
6. www.safcvvork.ru/about/798
7. www.consultant.ru/popular/tkrf/14_44.html
8. <http://ohr.econavt.ru/aik/electro.html>
9. http://safety24.narod.ru/instruction_10.htm

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.06 ОХРАНА ТРУДА

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p>Знание: -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</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p>Текущий контроль при проведении: -устного опроса; -тестирования; - практической работы. - Промежуточная аттестация в форме <i>дифференцированного зачета</i></p>
<p>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; -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</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д.</p>	<p>Текущий контроль при проведении: -устного опроса; -тестирования; - практической работы. - Промежуточная аттестация в форме <i>дифференцированного зачета</i></p>