

Областное государственное бюджетное
профессиональное образовательное учреждение
«Большенагаткинский техникум технологии и сервиса»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
учебной дисциплины
ОП.07 Охрана труда
по профессии 16675 Повар

с. Большое Нагаткино

2023

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.07 Охрана труда разработана в соответствии с профессиональным стандартом Повар

(утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 9 марта 2022 г. N 113н)

РАССМОТРЕНА
на заседании ЦМК по
дисциплинам сферы
обслуживания
Председатель ЦМК
Козлова Козлова О.В.
Протокол заседания ЦМК
№1 от 31 августа 2023 года

УТВЕРЖДАЮ
Заместитель директора по УИР
ОГБПОУ Большенагаткинский ТТиС
Мынина Мынина О.Ю.
31 августа 2023 года

Автор-разработчик:

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8
УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12
КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	14

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Охрана труда

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью профессиональной образовательной программы профессиональной подготовки по рабочей профессии 16675, повар.

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

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь:**

- соблюдать общие требования безопасности труда и производственной санитарии.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать:** законодательство в области охраны труда;

- общие вопросы охраны труда, противопожарные мероприятия, электробезопасность;

- общие требования безопасности на территории предприятия и в производственных помещениях.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение учебной дисциплины: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 41 час.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	<i>Объем часов</i>
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	<i>41</i>
в том числе:	
практические занятия	<i>24</i>
<i>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачёта</i>	

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

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся,	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1. Охрана труда и техника безопасности в кулинарии	уметь: - соблюдать общие требования безопасности труда и производственной санитарии. законодательство в области охраны труда; - общие вопросы охраны труда, противопожарные мероприятия, электробезопасность; - общие требования безопасности на территории предприятия и в производственных помещениях.	24	
Тема 1.1. Трудовое законодательство РФ	Цель и задачи предмета «Охрана труда». Основные законы по трудовому праву в РФ. Основные положения правительства РФ по охране труда в РФ. Государственные гарантии и социальная поддержка граждан РФ. Защита прав и свобод граждан РФ. Санитарный режим предприятий общественного питания. Охрана труда трудящихся, безопасные условия труда. Правила личной гигиены. Медицинские осмотры, их цель и значение.	12 2 2 2	1
	Практическое занятие №	6	
	1. Ознакомление с квалификационной характеристикой повара	2	
	2 Ознакомление с порядком проведения практического обучения.	2	
	3 Изучение инструкций по охране труда, технике безопасности.	2	
Тема 1.2. Организация работы по охране труда на предприятии	Обязанности работодателей по обеспечению охраны труда на предприятиях. Основные принципы организации охраны труда на предприятии. Служба охраны труда на предприятии. Комитеты по охране труда. Виды и характеристики инструктажей. Инструктаж по технике безопасности охране труда	12 2 2	1

	Практическое занятие №	8	
	4.Ознакомление с инструктажем по охране труда и безопасности при работе с технологическим оборудованием.	2	
	5.Ознакомление с инструктажем по санитарии, гигиене.	2	
	6.Проведение анкетирования учащихся по профессии.	2	
	7.Ознакомление с кабинетом кулинарии, правилами внутреннего распорядка МУК.	2	
Раздел 2 Техника безопасности	уметь: - соблюдать общие требования безопасности труда и производственной санитарии. законодательство в области охраны труда; - общие вопросы охраны труда, противопожарные мероприятия, электробезопасность; - общие требования безопасности на территории предприятия и в производственных помещениях.	16	
Тема 2.1. Производственная санитария и производственный травматизм	Вредные производственные факторы и меры защиты. Шум и вибрация, электромагнитные излучения. Санитарно – гигиенические условия и физиологические особенности труда. Производственное освещение. Причины травматизма и профзаболеваний. Характеристика профзаболеваний. Несчастные случаи на производстве. Расследование и учет несчастных случаев на производстве.	8 2 2	<i>1</i>
	Практическое занятие №	4	
	8.Оформление журнала инструктажей на производстве.	2	
	8.Оформление журнала инструктажей на производстве.	2	
Тема 2.2. Пожарная безопасность и электробезопасность	Организация пожарной охраны на предприятиях общественного питания. Пожароопасные свойства веществ и материалов. Противопожарная профилактика. Пожарная безопасность на предприятии и в производственных цехах. Действие электрического тока на организм. Электролитическое, биологическое, механическое воздействие тока. Классификация помещений по степени опасности поражения электрическим током. Средства защиты от поражения током.	8 2	
	Практическое занятие №	6	

	9. Пожарная сигнализация, огнетушители – характеристика, правила пользования. Действия в случае пожара.	2	
	9. Пожарная сигнализация, огнетушители – характеристика, правила пользования. Действия в случае пожара.	2	
	10.Инструктаж по безопасной эксплуатации электрооборудования Средства индивидуальной защиты: хранение и использование	2	1
	Дифференцированный зачет	1	
Всего:		41	

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 УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Кабинет «Кулинария»

Оборудование учебного кабинета:

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

Технические средства обучения:

- компьютер, проектор, экран

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Федеральный закон «Об основах охраны труда в РФ».
2. Фатыхов Д.Ф., Белехов А.Н. Охрана труда в торговле. Общественном питании, пищевых производствах в малом бизнесе и быту: Учебное пособие. – М.: ИРПО; «Академия», 2000. – 224 с.

Дополнительные источники:

1. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: Учебное пособие. – М.: ПрофОбрИздат, 2008. – 248 с.

Интернет – ресурсы:

www.trkodeks.ru

www.oxtrud.narod.ru

<http://www.cooking.ru/>

[www.c – kondor.ru](http://www.c-kondor.ru)

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля
Знание общих вопросов охраны труда. Умение соблюдать общие требования безопасности труда и производственной санитарии	Фронтальный опрос
Умение соблюдать требования безопасности труда. Умение оказывать первую помощь пострадавшим	Индивидуальный опрос
Знание требований безопасности на территории предприятия и в производственных помещениях	Письменный опрос
Знание требований электробезопасности. Умение оказывать первую помощь пострадавшим	Тестовый контроль
Умение соблюдать правила производственной санитарии	Фронтальный опрос
Знание общих требований безопасности на территории предприятия и в производственных помещениях. Знание противопожарных требований. Умение обращаться с первичными средствами пожаротушения	Опрос