

Министерство образования и науки Челябинской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Троицкий технологический техникум»

УТВЕРЖДАЮ:
Директор ГБПОУ «ТТТ»
Ю.Н. Пророченко
«____» 2020 г.

ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП. 08 ОХРАНА ТРУДА

г. Троицк
2020г.

Программа учебной дисциплины
ОП. 08 Охрана труда

разработана на основе ФГОС СПО по специальности 19.02.10, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 22.04.2014 г., № 384 и Примерной основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования по специальности СПО 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» утвержденной Советом Министерства образования и науки Челябинской области по Примерным ОПОП 26 апреля 2011 года рег.№1

Организация – разработчик:
ГБПОУ «Троицкий технологический техникум»

Разработчики:
Исанбердина Р.М. – преподаватель профессионального цикла, высшей квалификационной категории

Рассмотрена на заседании цикловой методической комиссии преподавателей и мастеров п/о по программам подготовки квалифицированных рабочих и служащих социально – экономического и естественно – научного профиля

Протокол № от « __ » _____ 20 г.

Председатель комиссии _____

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	14

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.08 ОХРАНА ТРУДА

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью примерной основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО Троицкого технологического техникума по ППКРС по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания», по направлению подготовки «Технология продукции и организация общественного питания».

Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке для направления специальностей и профессий «Технология продукции и организации общественного питания».

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в профессиональный цикл, в обще профессиональные дисциплины.

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

-выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлым, настоящим 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 подчинённых работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учётом специфики выполняемых работ;

-разъяснять подчинённым 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 её заполнения и хранения.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- системы управления охраной труда в организации;

-законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организаций;

- обязанности работников в области охраны труда;

- фактические и потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;

-возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчинёнными работниками (персоналом);

-порядок и периодичность инструктирования подчинённых работников (персонала);

-порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты.

1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 54 часа, 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

Вид учебной работы	<i>Объем часов</i>
Максимальная учебная нагрузка (всего)	54
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	36
в том числе:	
лабораторные работы	2
практические занятия	14
контрольные работы	
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	18
в том числе:	
реферат	8
доклад	4
презентация	6
Итоговая аттестация в форме	дифференцированного зачета

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП 08 ОХРАНА ТРУДА

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Введение	<p>Содержание учебного материала</p> <p>1. Освоение понятия в области охраны труда.</p> <p>2. Предмет, цели и задачи дисциплины.</p> <p>3. Связь с другими дисциплинами.</p> <p>4. Роль знаний по охране труда в профессиональной деятельности.</p> <p>5. Состояние охраны труда в отрасли.</p>	2	1
Раздел 1 Идентификация и воздействие на человека негативных факторов производственной среды			
Тема 1.1 Классификация и номенклатура негативных факторов	<p>Содержание учебного материала</p> <p>1. Основные стадии идентификации негативных производственных факторов.</p> <p>2. Классификация опасных и вредных факторов.</p> <p>3. Источники опасных и вредных производственных факторов различного вида на производстве.</p> <p>4. Опасные и вредные виды работы.</p>	2	2
Самостоятельная работа Оформить доклад на тему: «Вредные производственные факторы на предприятиях общественного питания»		2	
Тема 1.2 Источники и характеристики негативных факторов и их воздействие на человека	<p>Содержание учебного материала</p> <p>1. Опасные механические факторы: механические движения и действия технологического оборудования, инструмента, механизмов и машин.</p> <p>2. Физические негативные факторы: вибрационные колебания, электромагнитные поля и излучения (неионизирующие излучения), ионизирующие</p>	2	2

	<p>излучения, электрический ток.</p> <p>3. Химические негативные факторы (вредные вещества) – их классификация и нормирование.</p> <p>4. Опасные факторы комплексного характера: пожаровзрывоопасность – основные сведения о пожаре и взрыве, категорирование помещений и зданий по степени взрывопожарной опасности; герметические системы, находящиеся под давлением – классификация герметичных систем, опасности, возникающие при нарушении герметичности; статическое электричество.</p> <p>Практическое занятие</p> <p>«Оценка воздействия вредных веществ, содержащихся в воздухе»</p>		
Раздел 2 Защита человека от вредных и опасных производственных факторов			
Тема 2.1 Защита человека от физических негативных факторов	<p>Содержание учебного материала</p> <p>1. Защита от вибрации, шума инфра- и ультразвука.</p> <p>2. Защита от электромагнитных излучений; защита от постоянных электрических и магнитных полей, лазерного излучения, инфракрасного (теплового) и ультрафиолетового.</p> <p>3. Защита от радиации.</p> <p>4. Методы и средства обеспечения электробезопасности.</p> <p>Практические занятия</p> <p>1. Изучение метрологических характеристик помещений и проверка их соответствия установленным нормам.</p> <p>2. Анализ требований к организации рабочих мест, инвентарю, посуде на предприятии общественного питания.</p>	2	2
Тема 2.2 Защита человека от химических и биологических негативных факторов	<p>Содержание учебного материала</p> <p>1. Защита от загрязнения воздушной среды: вентиляция и системы вентиляции, основные методы и средства очистки воздуха от вредных веществ.</p> <p>2. Защита от загрязнения водной среды: методы и средства очистки воды,</p>	2	2

	обеспечение качества питьевой воды. Практическое занятие Использование средств индивидуальной защиты	2	
Самостоятельная работа Оформить реферат на тему: «Средства индивидуальной защиты человека от химических и биологических негативных факторов»		4	
Тема 2.3 Защита человека от опасности механического травмирования	Содержание учебного материала 1. Методы и средства защиты при работе с технологическим оборудованием и инструментом: требования, предъявляемые к средствам защиты; основные защитные средства – ограждающие устройства, устройства аварийного отключения, тормозные устройства и др.; Обеспечение безопасности при выполнении работ с ручным инструментом; обеспечение безопасности подъёмно-транспортного оборудования. Практическое занятие. Анализ производственного травматизма на предприятии.	2	2
Самостоятельная работа Оформить презентацию на тему: «Виды травматизма на предприятиях общественного питания»		4	
Тема 2.4 Защита человека от опасных факторов комплексного характера	Содержание учебного материала 1.Пожарная защита на производственных объектах: пассивные и активные меры защиты, методы тушения пожара, огнетушащие вещества и особенности их применения. 2. Методы защиты от статического электричества; молниезащита зданий и сооружений. 3. Методы и средства обеспечения безопасности герметичных систем: предохранительные устройства, контрольно-измерительные приборы, регистрация, техническое освидетельствование и испытание сосудов и ёмкостей. Практическое занятие Составление плана эвакуации при пожаре на предприятии.	2	2
Самостоятельная работа Оформить доклад на тему: «Средства тушения пожаров» Оформить реферат на тему: «Электробезопасность на предприятии общественного питания»		4	

Раздел 3 Обеспечение комфортных условий для трудовой деятельности			
Тема 3.1 Микроклимат помещений	Содержание учебного материала <ol style="list-style-type: none"> 1. Механизмы теплообмена между человеком и окружающей средой. 2. Влияние климата на здоровье человека. 3. Терморегуляция организма человека. 4. Гигиеническое нормирование параметров микроклимата. 5. Методы обеспечения комфортных климатических условий в рабочих помещений. Лабораторная работа <p>Определение параметров микроклимата на рабочем месте и соответствие полученных результатов установленным требованиям охраны труда</p>	1	2
Тема 3.2 Освещение	Содержание учебного материала <ol style="list-style-type: none"> 1. Характеристика освещения и световой среды. 2. Виды освещения и его нормирование. 3. Искусственные источники света и светильники. 4. Организация рабочего места для создания комфортных зрительных условий. 5. Расчёт освещения. Практическое занятие <p>Расчёт общего освещения.</p>	1	
Раздел 4 Психофизиологические и эргономические основы безопасности труда			
Тема 4.1 Психофизиологические основы безопасности труда	Содержание учебного материала <ol style="list-style-type: none"> 1. Психические процессы, свойства и состояния, влияющие на безопасность труда. 2. Виды и условия трудовой деятельности: виды трудовой деятельности, классификация условий трудовой деятельности по тяжести и напряжённости трудового процесса, классификация условий труда по факторам производственной 	1	2

	среды.		
	3. Основные психические причины травматизма.		
Тема 4.2 Эргономические основы безопасности труда	<p>Содержание учебного материала</p> <p>1. Основные антропометрические, сенсомоторные и энергетические характеристики человека.</p> <p>2. Организация рабочего места оператора с точки зрения эргономических требований.</p>	1	2
Раздел 5 Управление безопасностью труда			
Тема 5.1 Правовые, нормативные и организационные основы безопасности труда	<p>Содержание учебного материала</p> <p>1. Правовые и нормативные основы безопасности труда: Федеральный закон «Об основах охраны труда в РФ», Трудовой кодекс, гигиенические нормативы, санитарные нормы и правила, правила безопасности, система строительных норм и правил.</p> <p>2. Структура системы стандартов безопасности труда Госстандарта России.</p> <p>3. Организационные основы безопасности труда: органы управления безопасностью труда, надзора и контроля за безопасностью труда, обучение, инструктаж и проверка знаний по охране труда; аттестация рабочих мест по условиям труда и сертификация производственных объектов на соответствие требованиям по охране труда; расследование и учёт несчастных случаев на производстве, анализ травматизма; ответственность за нарушение требований по безопасности труда.</p> <p>Практическое занятие</p> <p>Оформление документации установленного образца по охране труда</p>	2	2
Тема 5.2 Организация охраны труда в предприятиях	<p>Содержание учебного материала</p> <p>1. Службы охраны труда на предприятии: назначение, основные задачи, права, функциональные обязанности.</p> <p>2. Обязанности работодателя, работника по соблюдению норм, правил по охране труда.</p> <p>3. Обучение и профессиональная подготовка в области охраны труда.</p>	2	2

	4. Инструктажи по технике безопасности (вводный, первичный, повторный, внеплановый, текущий, характеристика оформления документации).		
	Самостоятельная работа Оформить презентацию на тему: «Виды инструктажей по технике безопасности»	2	
Раздел 6 Первая помощь пострадавшим	Содержание учебного материала 1. Принципы оказания первой помощи пострадавшим. 2. Основные приёмы.	1	2
	Самостоятельная работа Оформить реферат на тему: Первая помощь пострадавшим при несчастных случаях.	2	
	Всего:	54	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации программы дисциплины имеются в наличии учебный кабинет «Технология кулинарного и кондитерского производства»

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета: парты, стулья, доска, рабочее место преподавателя.

- комплект учебно-методической документации;
- комплект стандартов ССБТ, инструкции по охране труда.

Технические средства обучения:

- компьютер;
- мультимедиапроектор;
- экран;
- монитор;
- колонки соответствующие программному обеспечению;
- комплект технико-методической документации;
- комплект видеофильмов.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень используемых 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 заболеваний».
7. 8. Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «С санитарно-эпидемиологическом 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.)

Основная литература:

1. Арустамов Э.А. Охрана труда в торговле: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования – 2-е изд.стор.– М.: Издательский центр «Академия», 2014.– 160с.
1. Бурашников Ю.М., Максимов А.С. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле: учебное пособие– 8-е изд.стор. – М. Издательский центр «Академия», 2014.–320с.

Дополнительная литература:

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», 2015 г. – 224с.
2. Охрана труда в торговле. Практикум. Учебное пособие для студ. учреждений сред. проф. образования – 2-е изд.стор.– М.: Издательский центр «Академия», 2014.– 160с.

Интернет-источники:

Иванов А.А. Открытый урок «Электробезопасность на предприятиях общественного питания». 2011. [Электронный ресурс] /Режим доступа: <http://festival.allbest.ru/articles/55682>, свободный

Информационный портал «Охрана труда в России [Электронный ресурс] /Режим доступа: <http://www.ohranatruda.ru>

Официальный сайт Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии Росстандарт [Электронный ресурс] /Режим доступа: <http://www.gost.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 студентами индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
УМЕТЬ: <ul style="list-style-type: none">- выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами деятельности;	Зачет по практической работе «Оценка воздействия вредных веществ, содержащихся в воздухе»
<ul style="list-style-type: none">- использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;	Зачет по практической работе «Использование средств индивидуальной защиты»
<ul style="list-style-type: none">- участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в том числе оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;	Зачет по практической работе «Анализ производственного травматизма на предприятии»
<ul style="list-style-type: none">- проводить вводный инструктаж подчинённых работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учётом специфики работ;	Оформление презентации на тему «Виды инструктажа по технике безопасности»
<ul style="list-style-type: none">- разъяснять подчинённым работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда;	Зачет по лабораторной работе «Определение параметров микроклимата на рабочем месте»
<ul style="list-style-type: none">- вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда;	Зачет по практической работе «Расчет общего освещения»
<ul style="list-style-type: none">- вести документацию установленного	Зачет по практической работе

образца по охране труда, соблюдать сроки её заполнения и условия хранения;	«Оформление документации установленного образца по охране труда»
<p>ЗНАТЬ:</p> <ul style="list-style-type: none"> - системы управления организации; 	Текущий контроль в форме теста
<ul style="list-style-type: none"> - законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организаций; 	Письменный опрос
<ul style="list-style-type: none"> - обязанности работников в области охраны труда; 	Текущий контроль в форме теста
<ul style="list-style-type: none"> - фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда; 	Текущий контроль в форме теста
<ul style="list-style-type: none"> - возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчинёнными работниками (персонала) 	Текущий контроль в форме теста
<ul style="list-style-type: none"> - порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала) 	Письменный опрос
<ul style="list-style-type: none"> - порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты; 	Текущий контроль в форме теста

