

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 организации;

- 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	Содержание учебного материала	2	1
	1. Освоение понятия в области охраны труда.		
	2. Предмет, цели и задачи дисциплины.		
	3. Связь с другими дисциплинами.		
	4. Роль знаний по охране труда в профессиональной деятельности.		
	5. Состояние охраны труда в отрасли.		
Раздел 1 Идентификация и воздействие на человека негативных факторов производственной среды			
Тема 1.1 Классификация и номенклатура негативных факторов	Содержание учебного материала	2	2
	1. Основные стадии идентификации негативных производственных факторов.		
	2. Классификация опасных и вредных факторов.		
	3. Источники опасных и вредных производственных факторов различного вида на производстве.		
	4. Опасные и вредные виды работы.		
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	Содержание учебного материала	2	2
	1. Опасные механические факторы: механические движения и действия технологического оборудования, инструмента, механизмов и машин.		
	2. Физические негативные факторы: виброакустические колебания. электромагнитные поля и излучения (неионизирующие излучения), ионизирующие		

	излучения, электрический ток.		
	3. Химические негативные факторы (вредные вещества) – их классификация и нормирование.		
	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.		
	Практическое занятие	2	
	«Оценка воздействия вредных веществ, содержащихся в воздухе»		
Раздел 2 Защита человека от вредных и опасных производственных факторов			
Тема 2.1 Защита человека от физических негативных факторов	Содержание учебного материала	2	2
	1. Защита от вибрации, шума инфра- и ультразвука.		
	2. Защита от электромагнитных излучений; защита от постоянных электрических и магнитных полей, лазерного излучения, инфракрасного (теплого) и ультрафиолетового.		
	3. Защита от радиации.		
	4. Методы и средства обеспечения электробезопасности.		
	Практические занятия	2	
	1. Изучение метрологических характеристик помещений и проверка их соответствия установленным нормам.		
	2. Анализ требований к организации рабочих мест, инвентарю, посуде на предприятии общественного питания.		
Тема 2.2 Защита человека от химических и биологических негативных факторов	Содержание учебного материала	2	2
	1. Защита от загрязнения воздушной среды: вентиляция и системы вентиляции, основные методы и средства очистки воздуха от вредных веществ.		
	2. Защита от загрязнения водной среды: методы и средства очистки воды,		

		обеспечение качества питьевой воды.		
		Практическое занятие	2	
		Использование средств индивидуальной защиты		
	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	2	2
		1. Методы и средства защиты при работе с технологическим оборудованием и инструментом: требования, предъявляемые к средствам защиты; основные защитные средства – оградительные устройства, устройства аварийного отключения, тормозные устройства и др.; Обеспечение безопасности при выполнении работ с ручным инструментом; обеспечение безопасности подъемно-транспортного оборудования.		
		Практическое занятие.	2	
		Анализ производственного травматизма на предприятии.		
	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	2	2
		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 емкостей.		
		Практическое занятие	2	
		Составление плана эвакуации при пожаре на предприятии.		
	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	<i>1</i>	<i>2</i>
		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 помещениях.		
		Лабораторная работа	<i>1</i>	
		Определение параметров микроклимата на рабочем месте и соответствие полученных результатов установленным требованиям охраны труда		
	Тема 3.2 Освещение	Содержание учебного материала	<i>1</i>	
		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	<i>1</i>	
		Расчёт общего освещения.		
	Раздел 4 Психофизиологические и эргономические основы безопасности труда			
	Тема 4.1 Психофизиологические основы безопасности труда	Содержание учебного материала	<i>1</i>	<i>2</i>
		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		

		среды.		
		3. Основные психические причины травматизма.		
Тема 4.2 Эргономические основы безопасности труда	Содержание учебного материала		1	2
	1. Основные антропометрические, сенсомоторные и энергетические характеристики человека.			
	2. Организация рабочего места оператора с точки зрения эргономических требований.			
Раздел 5 Управление безопасностью труда				
Тема 5.1 Правовые, нормативные и организационные основы безопасности труда	Содержание учебного материала		2	
	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.			2
	2. Структура системы стандартов безопасности труда Госстандарта России.			
	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.			
	Практическое занятие		1	
	Оформление документации установленного образца по охране труда			
Тема 5.2 Организация охраны труда в предприятиях	Содержание учебного материала		2	2
	1. Службы охраны труда на предприятии: назначение, основные задачи, права, функциональные обязанности.			
	2. Обязанности работодателя, работника по соблюдению норм, правил по охране труда.			
	3. Обучение и профессиональная подготовка в области охраны труда.			

		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	<i>1</i>	<i>2</i>
		1. Принципы оказания первой помощи пострадавшим.		
		2. Основные приёмы.		
	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. 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.стер.– 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.стер. – 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.стер.– М.: Издательский центр «Академия», 2014.– 160с.

Интернет-источники:

Иванов А.А. Открытый урок «Электробезопасность на предприятии 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>

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: - 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»
- использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;	Зачет по практической работе «Использование средств индивидуальной защиты»
- 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»
- 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»
- разъяснять подчинённым работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда;	Зачет по лабораторной работе «Определение параметров микроклимата на рабочем месте»
- вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда;	Зачет по практической работе «Расчет общего освещения»
- 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»
ЗНАТЬ:	
- системы управления организации;	Текущий контроль в форме теста
- законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;	Письменный опрос
- обязанности работников в области охраны труда;	Текущий контроль в форме теста
- фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;	Текущий контроль в форме теста
- возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчинёнными работниками (персонала)	Текущий контроль в форме теста
- порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала)	Письменный опрос
- порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты;	Текущий контроль в форме теста

