

Департамент образования и науки Курганской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Курганский государственный колледж»

ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.10 Охрана труда

для специальности

19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Базовый уровень подготовки

Курган 2024

Программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО) 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Организация-разработчик:

ГБПОУ «Курганский государственный колледж»

Разработчик:

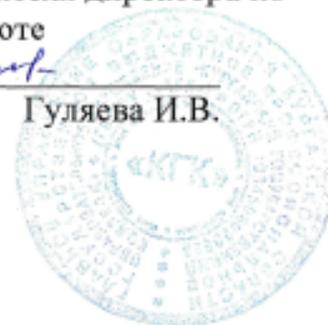
Тельминова Н.Б, преподаватель ГБПОУ «Курганский Государственный Колледж»

Рекомендована к использованию:
Протокол заседания цикловой
комиссии естественнонаучных и
социально-гуманитарных
дисциплин
№ 1 от «30» августа 2024г.

Заведующая цикловой
комиссией Малькова Е.В.
Малькова Е.В.

Согласована:
И.О. Заместителя директора по
учебной работе

Гуляева И.В.
Гуляева И.В.



СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10
5. ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ В РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ	11

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«Охрана труда»

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий.

Программа учебной дисциплины может быть использована для подготовки специалистов по специальности СПО 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий очного и заочного отделения, а так же для переподготовки специалистов данного профиля.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: Профессиональный цикл.

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь в соответствии с ФГОС:

- 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;

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать в соответствии с ФГОС:

- системы управления охраной труда в организации;
- 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.

1.4. Требования к результатам освоения программы

Обучающийся должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

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.

ОК 5. 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.

<p align="center">Личностные результаты реализации программы воспитания <i>(дескрипторы)</i></p>	<p align="center">Код личностных результатов реализации программы воспитания</p>
<p>Осознающий себя гражданином и защитником великой страны</p>	<p align="center">ЛР 1</p>
<p>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 в</p>	<p align="center">ЛР 2</p>

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
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 ситуативносложных или стремительно меняющихся ситуациях	ЛР 9
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 своими детьми и их финансового содержания	ЛР 12
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности	
Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности	ЛР 14
Проявляющий гражданское отношение к профессиональной деятельности как к возможности личного участия в решении общественных, государственных, общенациональных проблем	ЛР 15
Проявляющий ценностное отношение к культуре и искусству, к культуре речи и культуре поведения, к красоте и гармонии	ЛР 17
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектами образовательного процесса	
Осознающий причастность к истории колледжа и его развитию	ЛР 18
Осознающий нравственные критерии поведения на основе усвоения общечеловеческих ценностей	ЛР 19

1.5. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

Максимальное количество учебной нагрузки обучающегося – 50 часов;

Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося – 33 часа;

Самостоятельные работы – 17 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем, часов
Максимальное количество учебной нагрузки	50
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	33
в том числе:	
лабораторные работы	
практические работы	8
контрольные работы	
самостоятельная работа	17
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	

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

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень усвоения
Тема 1.1. Основные понятия в области охраны труда	1 Основные понятия, термины и определения в сфере безопасности и охраны труда	2	1,2
	Самостоятельная работа Составление конспекта	2	3
	Тема 1.2.		
Организация труда, в кондитерском цеху	Содержание		
	1 Трудовой распорядок организации. Понятие рабочего времени	2	1,2
	2 Организация труда и правила эксплуатации оборудования, в кондитерском цеху	2	1,2
	Практическая работа №1 Охрана труда и техника безопасности для профессии пекарь и кондитер	2	3
	Самостоятельная работа Изучение материала лекции, основной и дополнительной литературы	2	3
Тема 1.3. Охрана труда и техника безопасности для профессии пекарь и кондитер.	Содержание		
	1 Охрана труда и техника безопасности для профессии пекарь и кондитер	2	1,2
	Самостоятельная работа Подготовка сообщения «Контроль и выработка необходимых качеств для профессии кондитер»	2	3
Тема 1.4. Гигиена труда и личная гигиена пекаря и кондитера.	Содержание		
	1 Гигиена труда и личная гигиена пекаря и кондитера	2	1,2
	Самостоятельная работа Изучение материала лекции, основной и дополнительной литературы	2	3
Тема 1.5. Обязанности и ответственность работодателя и работников по соблюдению требований охраны	Содержание		
	1 Обязанности и ответственность работников по соблюдению требований охраны труда и трудового распорядка	2	1,2
	2 Обязанности и ответственность руководителей по соблюдению требований законодательства о охране труда	2	1,2
	3 Функции и задачи управления охраной труда на предприятии. Аттестация рабочих мест по условиям труда	2	1,2

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень усвоения
труда и трудового распорядка.	Самостоятельная работа Подготовка реферата: «Виды и характеристики инструктажей»	2	3
Тема 1.6. Организация работы по охране труда на предприятии	Содержание		
	1 Охрана труда женщин и молодёжи. Гарантии по компенсации по условиям труда	2	1,2
	2 Обучение работающих безопасным методам труда на производстве	2	1,2
	Самостоятельная работа Составление карты рабочего места по условиям труда	4	3
Тема 1.7 Производственный травматизм и профессиональные заболевания	Содержание		
	1 Производственный травматизм. Акты, нормативно-правовая документация	2	1,2
	2 Виды профессиональных заболеваний	2	1,2
	Практическая работа № 2 Причины возникновения несчастных случаев и профессиональных заболеваний	2	3
	Практическая работа № 3 Безопасность труда в макаронном и кондитерском производствах	2	3
	Практическая работа № 4 Безопасность труда от вредных производственных факторов	2	3
	Самостоятельная работа Подготовка мультимедиа презентации: «Средства тушения и пожаров, пожарный инвентарь»	3	3
Дифференцированный зачет		1	3
Всего		50	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета для работы по дисциплине.

Оборудование учебного кабинета Компьютер – 1 шт., мультимедийный проектор дидактический материал, схемы, таблицы.

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

Основные источники:

1. Бурашников, Ю.М. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле: учеб. пособие / Ю.М.Бурашников.- М.: Академия, 2019.
2. Девесилов, В.А. Охрана труда: учебник / В.А.Девесилов.- М.: Форум, 2020.
3. Докторов, А.В. Охрана труда в сфере общественного питания: учеб. пособие / А.В.Докторов.- М.: Инфра-М, 2021
4. Промышленная безопасность. Охрана и безопасность труда. Система и контроль качества: сборник нормативных документов: электронный учебник

Дополнительные источники:

1. Калинина, В.М. Охрана труда на предприятиях пищевой промышленности / В.М.Калинина.- М.: Издательский центр «Академия», 2020.
2. Попов Ю.П. Охрана труда: учебное пособие М.:КНОРУС,2019.

Интернет-источники

1. Технодок.ру. Охрана труда в России: место сбора специалистов [Электронный ресурс].- Режим доступа: <http://www.tehdos.ru>. – (Дата обращения: 12.09.2024).
2. Консультант Плюс. Общероссийская сеть информационно-правовых услуг [Электронный ресурс].-Режим доступа: <http://www.consultant.ru>. – (Дата обращения: 12.09.2024).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ УСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Коды формируемых компетенций	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения		
выявлять опасные и вредные производственные факторы и настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;	ОК 1 - 9	Практические занятия, Внеаудиторная самостоятельная работа
использовать средства профессиональной деятельности;	ОК 1 - 9	Практические занятия,
участвовать в аттестации по безопасности;	ОК 1 - 9	Внеаудиторная самостоятельная работа
проводить вводный инструктаж безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;	ОК 1 - 9	Практические занятия
разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда;	ОК 1 - 9	Практические занятия, внеаудиторная самостоятельная работа
вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда;	ОК 1 - 9	Практические занятия
вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения;	ОК 1 - 9	Практические занятия

