

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 2017

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. 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 Организация труда и правила эксплуатации оборудования, в кондитерском цеху Практическая работа №1 Охрана труда и техника безопасности для профессии пекарь и кондитер	2 2 2	1,2 1,2 3
Тема 1.3. Охрана труда и техника безопасности для профессии пекарь и кондитер.	Самостоятельная работа Изучение материала лекции, основной и дополнительной литературы	2	3
	Содержание		
Тема 1.4. Гигиена труда и личная гигиена пекаря и кондитера.	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 1.5. Обязанности и ответственность работодателя и работников по соблюдению требований охраны труда	Содержание		
	1 Гигиена труда и личная гигиена пекаря и кондитера Самостоятельная работа Изучение материала лекции, основной и дополнительной литературы	2 2	1,2 3
Тема 1.5. Обязанности и ответственность работодателя и работников по соблюдению требований охраны труда	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 3 Функции и задачи управления охраной труда на предприятии. Аттестация рабочих мест по условиям труда	2	1,2 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 Обучение работающих безопасным методам труда на производстве Самостоятельная работа Составление карты рабочего места по условиям труда	2 2 4	1,2 1,2 3
Тема 1.7 Производственный травматизм и профессиональные заболевания	Содержание 1 Производственный травматизм. Акты, нормативно-правовая документация 2 Виды профессиональных заболеваний Практическая работа № 2 Причины возникновения несчастных случаев и профессиональных заболеваний Практическая работа № 3 Безопасность труда в макаронном и кондитерском производствах Практическая работа № 4 Безопасность труда от вредных производственных факторов Самостоятельная работа Подготовка мультимедиа презентации: «Средства тушения и пожаров, пожарный инвентарь»	2 2 2 2 2 3	1,2 1,2 3 3 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, оснащенного компьютерной техникой с необходимым программным обеспечением, электронными учебными пособиями и законодательно-правовой и нормативной поисковой системой, имеющей выход в глобальную сеть, оснащенную аудиовизуальной техникой для презентаций студенческих работ.

3.2. Информационное обеспечение обучения.

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, 2013.
2. Девесилов, В.А. Охрана труда: учебник / В.А.Девесилов.- М.: Форум, 2010.
3. Докторов, А.В. Охрана труда в сфере общественного питания: учеб. пособие / А.В.Докторов.- М.: Инфра-М, 2008.

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», 2014.
2. Попов Ю.П. Охрана труда: учебное пособие М.:КНОРУС,2014.

Интернет-источники

1. Технодок.ру. Охрана труда в России: место сбора специалистов [Электронный ресурс].- Режим доступа: <http://www.tehdok.ru>. – (Дата обращения: 12.09.2017).
2. Консультант Плюс. Общероссийская сеть информационно-правовых услуг [Электронный ресурс].-Режим доступа: <http://www.consultant.ru>. – (Дата обращения: 12.09.2017).

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 травмобезопасности;	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

