**Муниципальное бюджетное образовательное учреждение**

**Межшкольный учебный комбинат г. Бавлы**

**Бавлинского муниципального района**

**Республики Татарстан**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ПО ПРОФЕССИИ 16675 «ПОВАР»**

**ОХРАНА ТРУДА**

[](http://images.yandex.ru/yandsearch?p=1&text=%D1%80%D0%B8%D1%81%D1%83%D0%BD%D0%BA%D0%B8%20%D0%B4%D0%BB%D1%8F%20%D0%BE%D1%85%D1%80%D0%B0%D0%BD%D1%8B%20%D1%82%D1%80%D1%83%D0%B4%D0%B0%20%D0%BF%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D1%80%D0%B0&noreask=1&img_url=kharkov-online.com/sites/default/files/objavaimage/0016-015-povar_0.png&pos=37&rpt=simage&lr=11122)

**2015 г.**

*Рабочая п*рограмма учебной дисциплины разработана на основе примерной программы учебной дисциплины «Охрана труда»

**Пояснительная записка**

к рабочей учебной программе учебной дисциплины:

**«Охрана труда»**

Настоящая программа учебной дисциплины «Охрана труда» предназначена для подготовки учащихся 10-11 классов, неработающего населения по профессии «Повар», код 16675.

При составлении рабочей учебной программы за основу взят Федеральный государственный образовательный стандарт начального профессионального образования по профессии 260807.01 «Повар, кондитер», Закон об образовании, общероссийский классификатор рабочих профессий, должностей, служащих и тарифных разрядов, Единый тарифно-квалификационный справочник работ и рабочих профессий.

В рабочую учебную программу учебной дисциплины входят:

- пояснительная записка,

-паспорт рабочей учебной программы профессионального модуля,

- структура и содержание учебной дисциплины,

- контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины.

Освоение рабочей учебной программы учебной дисциплины «Охрана труда» предусмотрено параллельно с общеобразовательными предметами: «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве», «Физиологии питания с основами товароведения продовольственных товаров», «Техническое оснащение и организация рабочего места», «Калькуляция и учет», «Приготовление блюд и кулинарных изделий».

Реализация учебной дисциплины «Охрана труда» осуществляется в учебном кабинете «Кулинария», который обеспечен:

- учебно-методической документацией, комплектами наглядных пособий.

При изучении предмета используются следующие технологии: развивающее и проблемное обучение, которые позволяют усовершенствовать процесс обучения и усвоения материала.

При изучении тем программы проводится промежуточный контроль знаний в виде тестов, который позволяет проанализировать процесс усвоения и систематизации знаний, полученных обучающимися.

По окончании курса дисциплины «Охрана труда» проводится зачет.

Учебная дисциплина «Охрана труда» изучает вопросы законодательные и нормативные положения по охране труда, производственной санитарии, техники безопасности и безвредности труда, производственной экологии и пожарной безопасности.

**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:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 14 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 7 часов.

**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** |  | *4* |  |
| **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.**  Изучение инструкций по охране труда, технике безопасности. Охрана труда трудящихся, безопасные условия труда. Правила личной гигиены. Медицинские осмотры, их цель и значение. Ознакомление с квалификационной характеристикой повара, порядком проведения практического обучения. | *2* | *1* |
| **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**  Инструктаж по охране труда и безопасности при работе с технологическим оборудованием. Инструктаж по санитарии, гигиене.  Проведение анкетирования учащихся по выбору профессии.  Ознакомление с кабинетом кулинарии, правилами внутреннего распорядка МУК. | *1*  *1* | *1* |
| **Самостоятельная работа** Выполнение домашних заданий по теме 1.3.  *Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы* Права и обязанности работников в соответствии с трудовым законодательством  Рекомендации и инструкции по охране труда на предприятии |  |  |
| **Раздел 2**  **Техника безопасности** |  | *3* |  |
| **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. Оформление журнала инструктажей на производстве. | *1* | *1* |
| **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. Пожарная сигнализация, огнетушители – характеристика, правила пользования.. Действия в случае пожара.  Действие электрического тока на организм. Электролитическое, биологическое, механическое воздействие тока. Классификация помещений по степени опасности поражения электрическим током. Средства защиты от поражения током. Защитное заземление. Защита от статистического электричества  **Практические работы**  Инструктаж по безопасной эксплуатации электрооборудования  Средства индивидуальной защиты: хранение и использование | *1*  *1* | *1* |
| **Самостоятельная работа** Выполнение домашних заданий  *Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы*  Средства тушения пожаров, пожарный инвентарь |  |  |
| **Всего:** | | *7* |  |

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](http://www.trkodeks.ru/)

[www.oxtrud.narod.ru](http://www.oxtrud.narod.ru/)

http://www.cooking.ru/

[www.c](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.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Раздел (тема) учебной дисциплины** | **Результаты**  (освоенные умения, усвоенные знания) | **Основные показатели результатов подготовки** | **Формы и методы контроля** |
| «Цели и задачи предмета «Охрана труда»»  «Травматизм и профессиональные заболевания»  «Производственная безопасность»  «Электробезопасность»    «Производственная санитария»  «Пожарная безопасность» | Знание общих вопросов охраны труда. Умение соблюдать общие требования безопасности труда и производственной санитарии  Умение соблюдать требования безопасности труда. Умение оказывать первую помощь пострадавшим  Знание требований безопасности на территории предприятия и в производственных помещениях  Знание требований электробезопасности. Умение оказывать первую помощь пострадавшим  Умение соблюдать правила производственной санитарии  Знание общих требований безопасности на территории предприятия и в производственных помещениях. Знание противопожарных требований. Умение обращаться с первичными средствами пожаротушения | Формулирование четкого понимания целей и задач предмета и значения системы охраны труда на предприятиях  Определение опасных и вредных производственных факторов, причин возникновения несчастных случаев и профессиональных заболеваний и их расследование  Изложение требований безопасности на рабочих местах и предприятиях  Обоснование электротравматики и мер по защите от поражения электрическим током  Определение значения и соблюдения производственной санитарии и гигиены и санитарных требований на предприятии  Формулирование причин пожаров, организации пожарной безопасности, демонстрация умения пользоваться первичными средствами пожаротушения | Фронтальный опрос  Индивидуальный опрос  Письменный опрос  Тестовый контроль  Фронтальный опрос  Опрос |

**Форма для определения результатов и содержания подготовки по учебной дисциплине «Охрана труда»**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Результаты**  **(освоенные профессиональные компетенции)** | **Основные показатели результатов подготовки** | **Формы и методы контроля и оценки** | **Содержание учебного материала** | **Уровень освоения** |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** |
| Знание общих вопросов охраны труда. Умение соблюдать общие требования безопасности труда и производственной санитарии | Формулирование четкого понимания целей и задач предмета и значения системы охраны труда на предприятиях |  | Система управления охраной труда. Структуры системы охраны труда. Ответственность за нарушение законодательства по охране. Организация работы по охране труда на предприятии. Обучение работающих безопасным методам труда на производстве. Трудовой договор. Охрана труда женщин и молодежи. Нормы трудового права. Гарантии и компенсации по условиям труда | **2** |
| Умение соблюдать требования безопасности труда. Умение оказывать первую помощь пострадавшим | Определение опасных и вредных производственных факторов, причин возникновения несчастных случаев и профессиональных заболеваний и их расследование |  | Производственный травматизм. Классификация опасных и вредных факторов и травм. Средства коллективной защиты от травм. Первая помощь при несчастных случаях. Правила учета и расследования несчастных случаев и профессиональных заболеваний | **2** |
| Знание требований безопасности на территории предприятия и в производственных помещениях | Изложение требований безопасности на рабочих местах и предприятиях |  | Требования безопасности на рабочих местах, требования безопасности к конструкции оборудования, его размещению. Средства индивидуальной защиты | **2** |
| Знание требований электробезопасности. Умение оказывать первую помощь пострадавшим | Обоснование электротравматики и мер по защите от поражения электрическим током |  | Факторы, влияющие на степень поражения электрическим током. Электробезопасность в производственных условиях. Меры защиты от поражения электрическим током | **2** |
| Умение соблюдать правила производственной санитарии | Определение значения и соблюдения производственной санитарии и гигиены и санитарных требований на предприятии |  | Производственная санитария. Гигиена труда. Вредные вещества и меры защиты. Освещение производственных помещений. Защита от шума и вибраций. Микроклимат. Меры обеспечения норм микроклимата | **2** |
| Знание общих требований безопасности на территории предприятия и в производственных помещениях. Знание противопожарных требований. Умение обращаться с первичными средствами пожаротушения | Формулирование причин пожаров, организации пожарной безопасности, демонстрация умения пользоваться первичными средствами пожаротушения | Тестирование | Причины пожаров. Организация пожарной безопасности. Система пожарной защиты. Способы и средства тушения пожаров. Первичные средства пожаротушения | **2** |

|  |  |
| --- | --- |
| **Результаты обучения**  **(освоенные умения, усвоенные знания)** | **Формы и методы контроля и оценки результатов обучения** |
| **Умения** |  |
| выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности; | Практические занятия, внеаудиторная самостоятельная работа |
| использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности; | Практические занятия, внеаудиторная самостоятельная работа |
| участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в том числе оценивать условия труда и уровень травмобезопасности; | Внеаудиторная самостоятельная работа, контрольные работы |
| проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ; | Практические занятия, |
| разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда; | Практические занятия, внеаудиторная самостоятельная работа |
| вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда; | Практические занятия |
| вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения; | Практические занятия |
| **Знания** |  |
| системы управления охраной труда в организации; | Устный опрос |
| законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации; | Устный опрос |
| обязанности работников в области охраны труда; | Практические занятия, внеаудиторная самостоятельная работа |
| 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); | Практические занятия, |
| порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала); | Практические занятия, внеаудиторная самостоятельная работа |
| порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты | Практические занятия |