МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
«АРМАВИРСКИЙ ТЕХНИКУМ ТЕХНОЛОГИИ И СЕРВИСА»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.10 ОХРАНА ТРУДА

по специальности 19.02.03 ТЕХНОЛОГИЯ ХЛЕБА, КОНДИТЕРСКИХ И МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ

2015г.

Рассмотрена Утверждена

учебно-методическим объединением директор ГБПОУ КК АТТС

технологических специальностей \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ А.П. Буров

Протокол № \_\_\_\_ «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_2015 г. «\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_2015 г.

Председатель \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ В.В. Григорьева

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.10 Охрана труда разработана на основе ФГОС СПО по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий (приказ Минобрнауки РФ 22.04.2014 N 373 зарегистрирован Министерством юстиции рег. N 33402 от 01.08.2014), укрупненная группа 19.00.00 «Промышленная экология и биотехнологии»)

Организация разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Краснодарского края «Армавирский техникум технологии и сервиса».

Разработчик:

 Е.В. Матвеева

 преподаватель общепрофессиональных дисциплин,

 ГБПОУ КК АТТС

Рецензенты:

 Н. С. Прусевич, преподаватель ГБПОУ КК АМТТ

 Квалификация по диплому

 Инженер –технолог

 Ф.Ш.Абдулаева, ООО Кондитерский дом «Фабрикантъ»

 Квалификация по диплому

 Инженер –технолог

СОДЕРЖАНИЕ

|  |  |
| --- | --- |
| 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА рабочей ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
 | 4 |
| 1. СТРУКТУРА и содержание УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
 | 7 |
| 1. условия реализации программы
 | 15 |
| 1. Контроль и оценка результатов Освоения учебной дисциплины
 | 17 |

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА рабочей ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**1.1. Область применения примерной программы**

Примерная рабочая программа учебной дисциплины является частью примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы**

Учебный цикл: дисциплина относится к общепрофессиональному циклу.

Связь с другими дисциплинами (модулями):

изучение ОП.10 Охрана труда рекомендуется проводить после освоения:

ОП.01. Инженерная графика.

ОП.02. Техническая механика.

ОП.04. Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве.

ОП.05. Автоматизация технологических процессов.

ПМ.01 Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке

ПМ.06 Выполнение работ по профессии «Пекарь».

Изучение ОП.10 Охрана труда рекомендуется проводить одновременно с освоением:

ОП. 08. Правовые основы профессиональной деятельности.

ПМ.02 Производство хлеба и хлебобулочных изделий.

Результаты освоения учебной дисциплины ОП.10 Охрана труда являются основой изучения:

ОП.03 Электротехника и электронная техника.

ОП.06 Информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОП.07 Метрология и стандартизация.

ОП.09 Основы экономики, менеджмента и маркетинга.

ОП.11 Безопасность жизнедеятельности.

ОП.12 Основы предпринимательской деятельности.

ПМ.03 Производство кондитерских изделий.

ПМ.04 Производство макаронных изделий.

ПМ.05 Организация работы структурного подразделения.

Учебная дисциплина ориентирована на развитие следующих общих компетенций:

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 в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за 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

Учебная дисциплина ориентирована на развитие следующих профессиональных компетенций:

ПК 1.1. Организовывать и производить приемку сырья.

ПК 1.2. Контролировать качество поступившего сырья.

ПК 1.3. Организовывать и осуществлять хранение сырья.

ПК 1.4. Организовывать и осуществлять подготовку сырья к переработке.

ПК 2.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.

ПК 2.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс изготовления полуфабрикатов при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.

ПК 2.3. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства хлеба и хлебобулочных изделий.

ПК 2.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования хлебопекарного производства.

ПК 3.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве кондитерских изделий.

ПК 3.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства сахаристых кондитерских изделий.

ПК 3.3. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства мучных кондитерских изделий.

ПК 3.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве кондитерских изделий.

ПК 4.1. Контролировать соблюдение требований к качеству сырья при производстве различных видов макаронных изделий.

ПК 4.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства различных видов макаронных изделий.

ПК 4.3. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве различных видов макаронных изделий.

ПК 5.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 5.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 5.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 5.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 5.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

ПК 6.1. Введение процесса приготовления хлеба, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий по всем технологическим фазам производства.

ПК 6.2. Ведение процесса приготовления хлеба, хлебобулочных мучных кондитерских изделий с использованием технологического оборудования.

ПК 6.3. Проверять качество выполненных работ.

**1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины**

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- 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 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 дисциплины обучающийся должен знать:

- 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 работниками (персоналом);

- порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала);

 - порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты;

*- должностные инструкции;*

*- современные СИЗ.*

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | ***Объем часов*** |
| **Максимальная учебная нагрузка (всего)** | 54(48*+6)* |
| **Обязательные аудиторные учебные занятия (всего)**  | 36(32*+4)* |
| в том числе: |  |
|  лабораторные занятия непредусмотрено | *-* |
|  практические занятия  | *10* |
|  контрольные работы не предусмотрено  | *-* |
|  курсовая работа (проект) не предусмотрено | *-* |
| **Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа (всего)** | 18(16*+2)* |
| в том числе: |  |
|  самостоятельная работа над курсовым проектом (работой) не предусмотрено | *-* |
|  *………………**Указываются другие виды самостоятельной работы при их наличии*  | *-**-* |
| **Промежуточная аттестация по образовательной программе в форме** *дифференцированного зачета*  | *-* |