ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**ОХРАНА ТРУДА**

Программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) с соответствии с Положением об инклюзивном образовании в ГБПОУ «Златоустовский индустриальный колледж им.П. П.Аносова» (П – 97-18) по профессии среднего профессионального образования (далее СПО) 43.01.09 Повар, кондитер.

Организация – разработчик: ГБПОУ « ЗлатИК им. П.П. Аносова»

Разработчик: мастер п/о Карандашова Л.Н.

**АННОТАЦИЯ**

**1. Область применения программы**

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОСТ по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер, в том числе, и для обучения студентов-инвалидов и студентов с ОВЗ.

Программа учебной дисциплины может быть использована другими учебными заведениями, реализующими образовательную программу среднего (полного) общего образования

**2. Цели и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины:**

В результате освоения дисциплины студент 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 т. ч. оценивать условия труда и уровень травмо безопасности;
* проводить вводный инструктаж помощника повара (кондитера), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;
* вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда

В результате освоения дисциплины студент должен знать:

* законы и иные 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 инструктажей по охране труда и технике безопасности;
* порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты.

Результатом освоения программы учебной дисциплины является формирование профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Код ПК, ОК** | **Умения** | **Знания** |
| ПК 1.1-1.4  ПК 2.1- 2.8  ПК 3.1-3.6  ПК 4.1-4.5  ПК 5.1-5.5 | * -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 т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности; * -проводить вводный инструктаж помощника повара (кондитера), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ; * -вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда. | * -законы и иные 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 инструктажей по охране труда и технике безопасности; * -порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты |
| ОК 01 | * Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. * Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. * Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. * Составить план действия. * Определять необходимые ресурсы. * Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. * Реализовать составленный план. * Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника). | * Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. * Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. * Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях. * Методы работы в профессиональной и смежных сферах. * Структура плана для решения задач. * Порядок оценки результатов, решения задач профессиональной деятельности. |
| ОК 02 | * Определять задачи поиска информации. * Определять необходимые источники информации. * Планировать процесс поиска. * Структурировать получаемую информацию. * Выделять наиболее значимое в перечне информации. * Оценивать практическую значимость результатов поиска. * Оформлять результаты поиска. | * Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности. * Приемы структурирования информации. * Формат оформления результатов поиска информации. |
| ОК 03 | * Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности. * Выстраивать траектории профессионального и личностного развития. | * Содержание актуальной нормативно-правовой документации. * Современная научная и профессиональная терминология. * Возможные траектории профессионального развития и самообразования. |
| ОК 04 | * Организовывать работу коллектива и команды. * Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. | * Психология коллектива. Психология личности. Основы проектной деятельности. |
| ОК 05 | * Излагать свои мысли на государственном языке. * Оформлять документы. | * Особенности социального и культурного контекста. * Правила оформления документов. |
| ОК 06 | * Описывать значимость своей профессии. * Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии. | * Сущность гражданско-патриотической позиции. * Общечеловеческие ценности. * Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности. |
| ОК 07 | * Соблюдать нормы экологической безопасности. * Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии. | * Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. * Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности. * Пути обеспечения ресурсосбережения. |
| ОК 09 | * Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач. * Использовать современное программное обеспечение. | * Современные средства и устройства информатизации. * Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности. |
| ОК 10 | * Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые). * Понимать тексты на базовые профессиональные темы. * Участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы. * Строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности. * Кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые). * Писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы. | * Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы. * Основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика). * Лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности. * Особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности. |

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объем часов** | |
| **Максимальная учебная нагрузка (всего)** | **36** | |
| Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего) | | 24 |
| в том числе: | |  |
| Лабораторные занятия | - | |
| Практические занятия | 10 | |
| Индивидуальные консультации для студентов инвалидов или студентов с ОВЗ |  | |
| Промежуточная аттестация | 2 | |

**4. Информационное обеспечение обучения**

**\*Основные источники:**

Калинина В.М. Охрана труда на предприятиях пищевой промышленности: учебник- М.: Издательский центр «Академия», 2017. -320 с.

**\*Дополнительные источники:**

Охрана труда в торговле. Практикум. Учебное пособие для студ. учреждений сред. проф. образования – 2-е изд. стер.– М.: Издательский центр «Академия», 2014.– 160с.

**\*Интернет – ресурсы**

1. Иванов А.А. Открытый урок «Электробезопасность на предприятии общественного питания». 2011.[Электронный ресурс] /Режим доступа: http://festival.allbest.ru/articles/55682, свободный.

2. Информационный портал «Охрана труда в России [Электронный ресурс] /Режим доступа <http://www.ohranatruda.ru>

3. Официальный сайт Федерального  [агентства по техническому регулированию и метрологии](http://www.gost.ru/wps/portal/pages/main) Росстандарт [Электронный ресурс] /Режим доступа: http://[www.gost.ru](http://www.gost.ru)

\*Информационные образовательные ресурсы для обучения студентов – инвалидов и студентов с ОВЗ.