

№ 5-20

ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРО-
ФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«БАРЫШСКИЙ ИНДУСТРИАЛЬНО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ
ТЕХНИКУМ»



Адаптированная рабочая программа

Учебной дисциплины:


ОП-03 Охрана труда

19601 Швея


г.Барыш
2020 г.

Адаптированная рабочая программа учебной дисциплины Охрана труда разработана в соответствии с Требованиями к организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц ОВЗ в профессиональных образовательных организациях, в том числе оснащенности образовательного процесса (Письмо Министерства образования и науки РФ, 26.12.2013г. №06-2412) по профессии 19601 Швея

ЭКЗАМЕНАЦИЯ
КОНТРОЛЬНЫЕ
ОБРАЗЦЫ

РАССМОТРЕНА
на заседании МЦК
Председатель МЦК
 Н.Н. Дормидонтова



УТВЕРЖДАЮ
Директор ОББПОУ БИТТ
Мордвинцева С.А./
 20 10 г.

Протокол заседания МЦК
№ 11 от «28» 08 2010г.

Авторы – разработчики:

Агафонов Валентин Олегович

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	3- 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5 -9
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОХРАНА ТРУДА

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии (профессиям) 19601 Швея

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

1.3. Цели и задачи учебной дисциплины - требования к результатам освоения учебной дисциплины:

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **уметь:**

-применять методы и средства защиты от опасностей технических систем и технологических процессов;

-обеспечивать безопасные условия труда в профессиональной деятельности; -анализировать травмоопасные и вредные факторы в профессиональной деятельности;

-использовать экобиозащитную технику;

знать:

-воздействие негативных факторов на человека;

-правовые, нормативные и организационные основы охраны труда в организации.

1.4. Реализация программы учебной дисциплины способствует формированию у обучающихся **общих компетенций:**

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

1.5 Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 34 часа;

1.6 Использование электронных образовательных ресурсов (ЭОР).

В соответствии с изменениями статья 108 Федерального закона от 29.12.2012г №273 «Об образовании в Российской Федерации» дополнена пунктом следующего содержания: «При угрозе возникновения и (или) возникновения отдельных чрезвычайных ситуаций, введении режима повышенной готовности или чрезвычайной ситуации на всей территории Российской Федерации либо на ее части: реализация образовательных программ осуществляется с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий вне зависимости от ограничений, предусмотренных в федеральных государственных образовательных стандартах или в перечне профессий, направлений подготовки, специальностей, реализация образовательных программ по которым не допускается с применением исключительно дистанционных образовательных технологий, если реализация указанных образовательных программ без применения указанных технологий и перенос сроков обучения невозможны».

При реализации основной профессиональной образовательной программы допускается использование дистанционных образовательных технологий, электронных и цифровых образовательных серверов и платформ, работающих в онлайн-режиме.

Темы, выносимые на дистанционное обучение:

№ п/п	Наименование тем	Кол-во часов
1	Основы законодательства по охране труда. Предмет «Охрана труда». Основные термины в области безопасности труда.	2
2	Учет и порядок расследования несчастных случаев.	1
3	Производственная санитария.	2
4	Первоочередные действия при поражении зл. током. Порядок оказания первой помощи пострадавшему в зависимости от тяжести травмы.	1

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	34
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	34
в том числе:	
Практические занятия	10

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины Информатика

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Итого	Уровень освоения
1	2	3	4	5
Раздел 1. Общие вопросы трудового законодательства в области охраны труда.				
Тема 1.1 Правовые и организационные вопросы охраны труда	Уметь: - пользоваться спецодеждой, спецодеждой и защитным оборудованием: определять факторы влияющие на аттестацию рабочих мест. Знать: -основные термины в области безопасности труда: -основные права и обязанности работодателя и работника. -режим рабочего времени и отдыха -нормы и порядок выдачи, хранения и пользования спецодеждой, спецодеждой и защитным оборудованием; порядок аттестации рабочих мест. ОК №2, №3, №4, №5, №6.	10		
	Содержание учебного материала			
1	Основы законодательства по охране т труда. Предмет «Охрана труда». Основные термины в области безопасности труда. Система стандартов безопасности труда. Коллективный и трудовой договоры, основные права и обязанности работодателя работника. Организационные вопросы безопасности труда. Законодательное регулирование труда. Льготы по охране труда. Режим рабочего времени и отдыха. Государственный контроль и надзор за состоянием ОТ. Права и обязанности работника и области ОТ. Право и обязанности работодателя в области ОТ.	2		2
		2		
		2		

	Гарантии работников в области ОТ. Виды медицинских осмотров. Организация службы ОТ. Организация и проведение инструктажа по ТБ. Финансирование мероприятий по ОТ. Нормы и порядок выдачи, хранения и пользования спецодеждой, спецобувью и защитным оборудованием. Аттестации рабочих мест. Факторы, подлежащие учёту при аттестации рабочих мест. Классификация рабочих мест. Сертификация предприятий		2	
	Практические занятия			
	1	Практическое занятие № 1 «Изучение структуры и содержания трудового договора.»	1	
	2	Практическое занятие № 2 «Заполнение документов по аттестации рабочих мест».	1	
Тема 1.2. Производственная санитария и безопасность труда на предприятиях общественного питания.	Уметь: - определять опасные и вредные производственные факторы; - контролировать микроклимат на рабочем месте. Знать: - Обязанности работника по соблюдению правил по охране труда.		7	
	<ul style="list-style-type: none"> - Инструктажи по охране труда и технике безопасности (вводный, первичный, повторный, внеплановый, текущий), характеристика, оформление документации. - порядок расследования несчастных случаев; - опасные производственные факторы, вредные производственные факторы; их действие на человека; - предельно допустимые концентрации ПДК вредных веществ; - санитарно-гигиенические требования производственных и бытовых помещений; - сигнальные цвета и знаки безопасности: ОК №2, №3, №4, №5, №6.			
	Содержание учебного материала			
	1	Производственный травматизм.	2	2
	2.	Учет и порядок расследования несчастных случаев.	1	
	3.	Оформление результатов расследования несчастных случаев. Методы изучения и анализа причин производственного травматизма и заболеваемости.	1	
	Практические занятия			

Тема 1.3. Условия труда на предприятиях общественного питания	3	Практическое занятие №3 «Составление классификационной таблицы»	1
	4	Практическое занятие №4 «Контроль параметров микроклимата на рабочем месте»	2
			9
	Содержание учебного материала		
	1.	Основные понятия: условия труда, производственный фактор.	2
	2.	Производственная санитария.	2
	3.	Факторы, влияющие на условия труда, их виды.	2
	4.	Основные метеорологические параметры (производственный микроклимат) и их влияние на организм человека.	1
	5	Практическое занятие №5 «Составление таблицы»	2
			8
Тема 1.4. Электро-пожарная профилактика.	Уметь: освобождать пострадавшего от действия электрического тока; пользоваться первичными средствами пожаротушения; Знать: как освободить пострадавшего от действия электрического тока; как пользоваться первичными средствами пожаротушения; ОК №2, №3, №4, №5, №6.		
	Содержание учебного материала		
	1	Действие электрического тока на организм человека. Первая помощь при поражении электрическим током. Поражающее действие электрического тока.	2
		Виды электротравм. Факторы, определяющие исход поражения эл. током. Причины электротравм и обстоятельства их получения. Классификация повреждений по электроопасности.	1
		Первоочередные действия при поражении эл. током. Порядок оказания первой помощи пострадавшему в зависимости от тяжести травмы.	1
		Основные причины возникновения пожаров в предприятиях, способы предупреждения и тушения пожаров. Огнетушители: назначение, типы, устройство, принцип действия, правила хранения и применения.	1
	Практические занятия		
	6	Практическое занятие №6 Составление классификационной таблицы способов защиты	1
	7	Практическое занятие №7 Изучение устройства и принципа действия огне-тушителей разных типов: химических, пенных, углекислотных, порошковых	1

8	Практическое занятие №8 Контроль за состоянием условий труда.	1	
	Внеаудиторная самостоятельная работа	2	
	ИТОГО	34	34

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. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия кабинета «Охрана труда».

Оборудование учебного кабинета:

- Рабочие места по количеству обучающихся;
- Рабочее место преподавателя;
- Технические средства обучения: проектор, экран, ПК.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Докторов А.В. Охрана труда в сфере общественного питания: учебное пособие / А.В. Докторов, Т.И. Митрофанов, О.Е. Мышкина. - М.: Альфа-М, 2014. - 272 с.: ил. - (ПРОФИль).
2. Радченко Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник / Л.А. Радченко. - М.: КНОРУС, 2013. - 328 с. - (Начальное и среднее профессиональное образование).
3. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник / Л.А. Радченко.- Изд. 12-е испр. и доп. - Ростов н/Д.: Феникс, 2012. - 373, [1] с.: ил. - (Среднее профессиональное образование).

Дополнительная литература:

1. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для нач. проф. образования / Н.А. Анфимова. - 9-е изд. стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2013. - 400 с.
2. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для нач. проф. образования / Н.Г. Бутейкис. - 12-е изд. стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2012. - 336 с. [8] с. цв. ил.
3. Журналы: «Питание и общество», «Ресторатор».
4. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для нач. проф. образования / В.П. Золин. - 8-е изд. перераб. и доп. - М.: Издательский центр «Академия», 2009. - 320 с.
5. Калинина В.М. Техническое оснащение и охрана труда в общественном питании: Учебник для сред. проф. образования. Учеб. пособие для нач. проф. образования / Валентина Михайловна Калинина. - 3-е изд. стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2004. - 432 с.
6. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб. пособие для нач. проф. образования / В.В. Усов. - 6-е изд. перераб. и доп. - М.: Издательский центр «Академия», 2008.- 432с.

Интернет-ресурсы:

1. <http://www.thechief.ru/> журнал «Шеф»
2. <http://avtomatizacia.shtrib-m.ru/> автоматизация работы в общественном питании
3. <http://mirrestorana.info/club>.

Наглядные пособия:

- «Первая помощь пострадавшим на производстве», «Электробезопасность», «Пожарная безопасность», издательство «СОУЭЛО», Москва, 2012.
- «Требования безопасности на рабочем месте», «Требования безопасности при производстве сварочных работ», издательство «Вента-2», Нижний Новгород, 2012.

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, проектов, исследований.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения	
1	2	
Умения:		
-определять вид технологического оборудования в организациях общественного питания	Оценка результативности практических заданий,	выполнения
-эксплуатировать его по назначению с учётом установленных требований	Оценка результативности практических заданий,	выполнения
-соблюдать правила охраны труда	Оценка результативности практических заданий,	выполнения
-использовать противопожарную технику	Оценка результативности практических заданий,	выполнения
-подбирать необходимое технологическое оборудование для организации рабочего места в соответствии с видами изготавливаемой продукции общественного питания	Оценка результативности практических заданий,	выполнения
Знания:		
- классификации оборудования, характеристики его отдельных групп, назначения, принципа действия, особенностей устройства, критериев выбора, правил безопасной эксплуатации	Письменный прос и тестирование Оценка результата выполнения практических заданий,	
-основ нормативно-правового регулирования охраны труда, особенностей обеспечения безопасности условий труда в организациях питания	Тестирование Оценка результата выполнения практических заданий,	
-технического оснащения рабочего места в соответствии с видами изготавливаемой продукции общественного питания.	Оценка ответов при опросе и тестировании, выполнения практических заданий	
Результат освоения общих компетенций	Формы и методы контроля и оценки	
ОК1.- ОК6	Оценка освоенных умений в ходе выполнения практических работ, решение профессиональных ситуаций и задач	выполнения