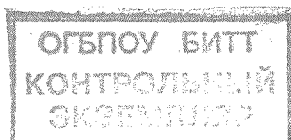


ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«БАРЫШСКИЙ ИНДУСТРИАЛЬНО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»



Адаптированная рабочая программа

Учебной дисциплины:

ОП 08 «Охрана труда»

16675 Повар

г. Барыш
2021 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ АДАПТИРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	10
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	12

1. ПАСПОРТ АДАПТИРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОХРАНА ТРУДА

1.1. Область применения программы

Адаптированная программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии (профессиям) СПО 16675 Повар.

Адаптированная программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке работников по профессии «Повар-кондитер».

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 экипировочную 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 адаптированной программы учебной дисциплины:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 50 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	<i>Объем часов</i>
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	66
в том числе:	
Практические занятия	22
Контрольные работы	2

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	Итого	Уровень освоения
1	2	3	4	5
II- курс. 2 полугодие- 17 часа.				
Раздел 1. Общие вопросы трудового законодательства в области охраны труда.				
Тема 1.1 Правовые и организационные вопросы охраны труда	<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - пользоваться спецодеждой, спецобувью и защитным оборудованием: определять факторы влияющие на аттестацию рабочих мест. <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> -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, спецобувью и защитным оборудованием; порядок аттестации рабочих мест. <p>ОК №2, №3, №4, №5, №6.</p>	12		
Содержание учебного материала				
1	<p>Основы законодательства по охране труда.</p> <p>Предмет «Охрана труда». Основные термины в области безопасности труда.</p> <p>Система стандартов безопасности труда. Коллективный и трудовой договоры, основные права и обязанности работодателя работника. Организационные вопросы безопасности труда.</p> <p>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.</p>	2		2
		2		
		2		

	<p>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, спецообувью и защитным оборудованием. Аттестации рабочих мест. Факторы, подлежащие учёту при аттестации рабочих мест. Классификация рабочих мест. Сертификация предприятий</p>	2	
	<p>Практические занятия</p>		
1	<p>Практическое занятие № 1 «Изучение структуры и содержания трудового договора.»</p>	2	
2	<p>Практическое занятие № 2 «Заполнение документов по аттестации рабочих мест».</p>	2	
<p>Тема 1.2. Производственная санитария и безопасность труда на предприятиях общественного питания.</p>	<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - определять опасные и вредные производственные факторы; - контролировать микроклимат на рабочем месте. <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Обязанности работника по соблюдению правил по охране труда. - 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: <p>ОК №2, №3, №4, №5, №6.</p> <p>Содержание учебного материала</p>	11	
1	<p>Производственный травматизм.</p>	3	
2.	<p>Учет и порядок расследования несчастных случаев.</p>	2	2
3.	<p>III-курс.1 полугодие 21ч.</p> <p>Оформление результатов расследования несчастных случаев. Методы изучения и анализа причин производственного травматизма и заболеваемости.</p>	2	

Тема 1.3. Условия труда на предприятиях общественного питания	Практические занятия		
	3	Практическое занятие №3 «Составление классификационной таблицы»	2
	4	Практическое занятие №4 «Контроль параметров микроклимата на рабочем месте»	2
	Содержание учебного материала		11
	1.	Основные понятия: условия труда, производственный фактор.	2
2.	Производственная санитария.	3	
3.	Факторы, влияющие на условия труда, их виды.	2	
4.	Основные метеорологические параметры (производственный микроклимат) и их влияние на организм человека.	2	
5	Практическое занятие №5 «Составление таблицы»	2	
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.		30
	Содержание учебного материала		
	1	Действие электрического тока па организм человека. Первая помощь при поражении электрическим током. Поражающее действие электрического тока.	3
	2	Виды электротравм. Факторы, определяющие исход поражения эл. током. Причины электротравм и обстоятельства их получения. Классификация помешений по электроопасности.	1
	III-курс. 2 полугодие 28ч.		
3	Первоочередные действия при поражении эл. током. Порядок оказания первой помощи пострадавшему в зависимости от тяжести травмы.	3	
4	Основные причины возникновения пожаров на предприятиях, способы предупреждения и тушения пожаров. Огнетушители: назначение, типы, устройство, принцип действия, правила хранения и применения.	3	

5	Организация пожарной охраны на предприятиях. Пожароопасные свойства веществ и материалов.	2	
6	Защитное заземление. Защита от статистического электричества	2	
7	Противопожарная профилактика, пожарная безопасность на территории предприятия.	2	
8	Действия в случае пожара.	2	
Практические занятия			
6	Практическое занятие №6 Составление классификационной таблицы способов защиты	2	
7	Практическое занятие №7 Средства тушения пожаров и правила ими пользования	2	
8	Средства индивидуальной защиты: хранение и использование	2	
9	Инструктаж по безопасной эксплуатации электрооборудования	2	
10	Практическое занятие №8 Изучение устройства и принципа действия огнетушителей разных типов: химических, пенных, углекислотных, порошковых	2	
11	Практическое занятие №9 Контроль за состоянием условий труда.	2	
Контрольная работа			
		2	
ИТОГО		66	66

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.shtrih-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 выполнения практических заданий,
-эксплуатировать его по назначению с учётом установленных требований	Оценка результативности выполнения практических заданий,
-соблюдать правила охраны труда	Оценка результативности выполнения практических заданий,
-использовать противопожарную технику	Оценка результативности выполнения практических заданий,
-подбирать необходимое технологическое оборудование для организации рабочего места в соответствии с видами изготавливаемой продукции общественного питания	Оценка результативности выполнения практических заданий,
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