Министерство образования Красноярского края
краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Игарский многопрофильный техникум»

Рассмотрено на заседании
Методического совета

Протокол № 11 от 29.06.2022
Председатель методического совета
Кучина Н.В. _____

УТВЕРЖДАЮ
Директор КБПОУ «Игарский многопрофильный техникум»
_____ Андреева М.А.
«29» 08 2022 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Охрана труда

адаптированной образовательной программы профессионального обучения - программы профессиональной подготовки
по профессии 13249 Кухонный рабочий

г. Игарка, 2022

Адаптированная образовательная программа профессионального обучения по профессиям рабочих и должностям служащих для лиц с ограниченными возможностями здоровья разработана на основе Квалификационного справочника работ и профессий рабочих (ЕТКС),2019 Выпуск № 51 ЕТКС. Выпуск утвержден Постановлением Минтруда РФ от 05.03.2004 г. № 30 Раздел ЕТКС «Торговля и общественное питание»; Приказа Минтруда России от 08.09.2015 №610н «Об утверждении профессионального стандарта «Повар» (Зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023); Профессиональных стандартов индустрии питания, разработанных Федерацией Рестораторов и Отельеров (Приказ № 5 от 03.09.2007г); Письма Минобрнауки России от 22.04.2015 № 06-443 «О направлении Методических рекомендаций» (вместе с «Методическими рекомендациями по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования», утвержденных департаментом государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России 20.04.2015 № 06-830вн от 20.04.2015 года); Минпросвещения России (Департамент государственной политики в сфере профессионального образования и опережающей подготовки кадров, 10.04.2020г. № 05-398) «Методические рекомендации по реализации образовательных программ среднего профессионального образования и профессионального обучения лиц с инвалидностью и ограниченными возможностями здоровья с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий»; а также в соответствии с учебной нагрузкой учебного плана основной (адаптированной) образовательной программы профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих из числа выпускников специальной (коррекционной) образовательной школы VIII вида.

Организация - разработчик: Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Игарский многопрофильный техникум» (далее КГБПОУ «Игарский многопрофильный техникум»)

Разработчик: Аркадьева О. Л – преподаватель КГБПОУ «Игарский многопрофильный техникум»

Эксперт:

Кучина Н.В. – методист КГБПОУ «Игарский многопрофильный техникум»

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО МОДУЛЯ	14

1. Паспорт рабочей программы

<u>Охрана труда</u>

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной программы профессионального обучения, адаптирована к условиям профессионального обучения лиц с ОВЗ по профессии Кухонный рабочий.

Рабочая программа адаптационной учебной дисциплины Основы физиологии питания разработана на основе п. 28 ст.2, п.6 ст.28, п.1, п.2, п.3, п. 4 ст.79 Федерального Закона «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 г. № 273; п. 28 ст.2, п.6 ст.28, п.1, п.2, п3, п.4 ст.79 Федерального Закона «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 № 273; приказа Минобрнауки РФ от 18.04.2013 № 292 г. Москва «Об утверждении Порядка организации и осуществления ФГОС обрывания обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (интеллектуальными нарушениями) от 19.12.2014; письма Минобрнауки России от 22.04.2015 № 06-443 «О направлении Методических рекомендаций» вместе с методическими рекомендациями по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования», (утв. Минобрнауки России 20.04.2015 № 06-830-вн); Квалификационной характеристики профессии 13249 Кухонный рабочий

1.2. Место учебного предмета в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина входит в общепрофессиональный цикл

1.3. Цели и задачи учебного предмета – требования к результатам освоения:

-формирование знаний и умений по предмету;

-формирование общеучебных навыков: умения слушать, работать с текстом, основными документами, регламентирующими охрану труда, выделять главное, конспектировать;

-формирование умений и опыта деятельности в типовой и нетиповой ситуации;

- развитие речи: обогащение и усложнение словарного запаса; формирование речевого этикета, восприятие учебного материала;

-воспитание бережного отношения к инструментам, оборудованию, материалам, самоконтроля, позитивного отношения к жизни, работе и закону;
-воспитание личностных качеств: исполнительность, усидчивость, трудолюбие, ответственность, аккуратность;

В результате освоения учебного предмета обучающийся
должен уметь:

1.правильно организовывать своё рабочее место, применять способы предупреждения и уменьшения последствий действия вредных и опасных производственных факторов, применять безопасные приёмы и методы труда на своём рабочем месте.
2.правильно применять способы поддержания микроклимата в помещении (проветривание, влажная уборка)
3. правильно пользоваться электрическими приборами, оборудованием и инструментами, выполнять требования техники безопасности по электробезопасности, пожарной безопасности, правильно применять средства индивидуальной защиты

должен знать:

1. основные документы по охране труда;
2. об ответственности за нарушения правил охраны труда и ТБ на рабочем месте;
3. причины производственного травматизма;
4. об опасности ядовитых газов и паров;
5. понятие микроклимата и способы поддержания его в пределах норм;
6. виды производственного освещения и способы организации освещения рабочего места;
7. правила пользования электрическими приборами, оборудованием и инструментами, способы и средства защиты от поражения электрическим током, способы оказания первой помощи при поражении электрическим током;
8. правила пожарной безопасности, противопожарный режим, пути эвакуации при пожаре, средства защиты и действия при ожогах;
9. правила безопасности труда и организации рабочего места;

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебного предмета и виды работы

Вид учебной работы	***Объем часов***
Максимальная учебная нагрузка (всего)	*36*
в том числе:	
теоретические работы	24
практические работы	11
Итоговая аттестация: Экзамен	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины Охрана труда

Наименование разделов профессионального модуля, междисциплинарных курсов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект))	Объем часов
1	*2*	*3*
Профессиональная подготовка		
Общепрофессиональный цикл		
	Содержание учебного материала	**6**
Тема 1. Введение в курс «Охрана труда"	Общие сведения о предмете; его цели, задачи и значение в овладении профессией. Понятие охраны труда, техники безопасности, производственной санитарии. Социально-экономические, технические, гигиенические и организационные мероприятия.	1
Тема 2. Правовые и организационные вопросы охраны труда	Основные сведения о законодательстве по охране труда. Группы охраны труда: правовая, техническая, санитарная.	1
	Документы, регламентирующие охрану труда: Конституция РФ, Трудовой кодекс РФ, основные правила и нормы по технике безопасности, промышленной санитарии. Органы надзора за охраной труда в РФ.	1
	Рабочее время и время отдыха. Особенности труда лиц моложе 18 лет: продолжительность рабочего времени, отпуска, запрещенные работы, льготы.	1
	Особенности труда женщин.	1
	Ответственность за нарушения законодательных и других нормативных актов по охране труда.	1
	Практическое занятие	**3**
	ПЗ № 1 «Работа с документами, регламентирующими охрану труда»	1
	ПЗ № 2 «Работа с документами, регламентирующими охрану труда»	1
	ПЗ № 3 «Работа с документами, регламентирующими охрану труда»	1
Тема 3. Оздоровление воздушной среды	**Содержание учебного материала**	**6**
	Состав атмосферного воздуха, способы загрязнения воздушной среды, ядовитые газы и пары.	1
	Состав атмосферного воздуха, способы загрязнения воздушной среды, ядовитые газы и пары.	1
	Понятие микроклимата, параметры, способы поддержания микроклимата в рабочем помещении в пределах нормы.	1

	Понятие микроклимата, параметры, способы поддержания микроклимата в рабочем помещении в пределах нормы.	1
	Требования охраны труда к производственным и санитарно-бытовым помещениям на предприятии.	1
	Требования охраны труда к производственным и санитарно-бытовым помещениям на предприятии.	1
	Практическое занятие	**2**
	ПЗ № 1 «Измерение температуры воздуха в помещении, способы поддержания микроклимата в пределах нормы»	1
	ПЗ № 2 «Измерение температуры воздуха в помещении, способы поддержания микроклимата в пределах нормы»	1
Тема 4. Производственное освещение	**Содержание уебного материала**	**4**
	Значение освещения в рабочих помещениях и в быту, влияние на здоровье человека. Виды освещения: естественное (боковое, верхнее, комбинированное).	1
	Значение освещения в рабочих помещениях и в быту, влияние на здоровье человека. Виды освещения: искусственное: рабочее (общее, местное, комбинированное), аварийное, аварийное для эвакуации	1
	Значение освещения в рабочих помещениях и в быту, влияние на здоровье человека. Виды освещения: искусственное: совмещённое (естественное и искусственное).	1
	Требования к рациональному освещению рабочего места.	1
	Практическое занятие	**2**
	ПЗ № 1 «Определение вида освещённости в классе, мастерской, рациональное освещение рабочего места»	1
	ПЗ № 2 «Определение вида освещённости в классе, мастерской, рациональное освещение рабочего места»	1
Тема 5. Производственный травматизм и профессиональные заболевания	**Содержание учебного материала**	**8**
	Причины профессиональных заболеваний и травматизма.	1
	Вредные и опасные производственные факторы, меры защиты, способы уменьшения вредного воздействия.	1
	Классификация вредных и опасных факторов по природе действия.	1
	Техника безопасности, санитарно-гигиенические требования к работнику.	1

	Требования к организации рабочего места.	1
	Гигиенические критерии условий труда.	1
	Шум, вибрации, электромагнитные излучения.	1
	Санитарно-гигиенические условия и физиологические особенности труда: температурный режим, влажность, скорость движения и чистота воздуха рабочих помещений, санитарное состояние оборудования, личная гигиена работников.	1
	Практическое занятие	**4**
	ПЗ № 1 «Определение вредных и опасных факторов по своей профессии, в классе, в мастерской»	1
	ПЗ № 2 «Определение вредных и опасных факторов по своей профессии, в классе, в мастерской»	1
	ПЗ № 3 «Санитарно-гигиенические условия и физиологические особенности труда температурный режим»	1
	ПЗ № 4 «Санитарно-гигиенические условия и физиологические особенности труда температурный режим»	1
	ЭКЗАМЕН	1

3. Условия реализации дисциплины

3.1 Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

1. Секирников В.Е. Охрана труда на предприятиях автотранспорта : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / В.Е. Секирников. – М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 192 с.
2. Румынина В.В. Правовое обеспечение профессиональной деятельности : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / В.В. Румынина. – М. : Издательский центр «Академия», 2017 – 224 с.
3. Охрана труда и промышленная экология- учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования/ В.Т.Медведев, С.Г.Новиков,А.В. Каралюнец, Т.М.Маслова, допущено Министерством образования и науки Российской Федерации в качестве учебника для образовательных учреждений среднего профессионального образования / Редактор И.В.Мочалова– 3-е изд., стер. – М.: Академия, 2018. – 416 с.

4. Контроль и оценка результатов освоения Охраны труда.

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, заданий в тестовой форме, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения **(освоенные умения, усвоенные знания)**	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**
Уметь: 1. правильно организовывать своё рабочее место, применять способы предупреждения и уменьшения последствий действия вредных и опасных производственных факторов, применять безопасные приёмы и методы труда на своём рабочем месте. 2. правильно применять способы поддержания микроклимата в помещении (проветривание, влажная уборка) 3. правильно пользоваться электрическими приборами, оборудованием и инструментами, выполнять требования техники безопасности по электробезопасности, пожарной безопасности, правильно применять средства индивидуальной защиты **Знать:** 1. основные документы по охране труда; 2. об ответственности за нарушения правил охраны труда и ТБ на рабочем месте; 3. причины производственного травматизма; 4. об опасности ядовитых газов и паров;	Тестирование Практическая работа Выполнение обучающимися индивидуальных заданий

5. понятие микроклимата и способы поддержания его в пределах норм; 6. виды производственного освещения и способы организации освещения рабочего места; 7. правила пользования электрическими приборами, оборудованием и инструментами, способы и средства защиты от поражения электрическим током, способы оказания первой помощи при поражении электрическим током; 8. правила пожарной безопасности, противопожарный режим, пути эвакуации при пожаре, средства защиты и действия при ожогах; 9. правила безопасности труда и организации рабочего места;	Проверочные задание в тестовой форме