

**Аннотация
рабочей программы дисциплины
ОП.06 Охрана труда
Профессия 13249 Кухонный рабочий**

**1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ
ДИСЦИПЛИНЫ ОП.06 ОХРАНА ТРУДА**

Область применения программы

Рабочая программа дисциплины является частью программы подготовки для профессионального обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья из числа выпускников специальной (коррекционной) образовательной школы VIII вида по профессии 13249 Кухонный рабочий.

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

Цели и задачи дисциплины:

В результате освоения дисциплины слушатель **должен уметь:**

- Выявлять неисправности технологического оборудования и электропроводки.
- Правильно эксплуатировать технологическое оборудование.
- Пользоваться защитными приспособлениями, контрольно-измерительными приборами и средствами индивидуальной защиты при выполнении работ на производстве.
- Правильно поднимать и переносить/перевозить тяжести вручную и с помощью тележек.
- Определять нарушения требований охраны труда и техники безопасности работниками.
- Убеждать работников/коллег в необходимости соблюдения требований охраны труда и техники безопасности.

В результате освоения дисциплины слушатель **должен знать:**

- Основные права и обязанности человека, его рабочее время и время отдыха, регламентируемые законодательными документами.
- Важность поддержания безопасных условий труда, соблюдения требований охраны труда и техники безопасности на предприятиях питания.
- Факторы, негативно влияющие на условия труда на предприятиях питания.
- Понятие инструктажа по охране труда и его виды.
- Виды инструктажа по охране труда и правила их организации и проведения.
- Типовые инструкции по охране труда на предприятиях питания.
- Основные понятия о производственном травматизме и профессиональных заболеваниях.
- Профилактические меры, обеспечивающие невозможность несчастного случая на производстве.
- Профилактические меры по предупреждению профессиональных заболеваний.
- Рекомендации по минимизации влияния условий труда на организм человека.

- Устройство, работа и правила эксплуатации оборудования различных типов.
- Важность соблюдения правил безопасного обращения с имеющимся на рабочем месте электрооборудованием и технику безопасности при эксплуатации электрооборудования.
- Основные причины поражения током и особенности действия электрического тока на организм человека.
- Факторы, определяющие опасность поражения электрическим током.
- Статическое электричество и способы защиты от него.
- Классификация помещений по степени опасности поражения электрическим током.
- Способы защиты при эксплуатации электроустановок.
- Требования техники безопасности к эксплуатации сосудов, работающих под давлением.
- Причины аварий сосудов, работающих под давлением, на предприятиях питания.
- Причины взрывов баллонов сжиженным газом.
- Требования техники безопасности при погрузочно-разгрузочных работах.
- Требования к технике безопасности при эксплуатации механического, теплового и холодильного оборудования.
- Меры защиты, исключаящие возникновение травм и пожаров на производстве при эксплуатации теплового оборудования.
- Основные мероприятия по предотвращению взрыва газа.
- Свойства хладагентов и правила их хранения.
- Первая помощь при отравлении газом и хладагентами, поражении электрическим током, обморожении и прочее.
- Предельно допустимые нормы подъема и переноса тяжестей.
- Общие задачи пожарной безопасности.
- Основные причины пожаров.
- Требования пожарной безопасности при выполнении работ в предприятиях питания.
- Правила проведения противопожарного инструктажа.
- Пути эвакуации на случай возникновения пожара.

Личностные результаты:

ЛР 1 – осознающий себя гражданином и защитником великой страны

ЛР 2 – соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества

ЛР 3 – проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда

ЛР 8 – принимающий основы экологической культуры

ЛР 9 – проявляющий ценностное отношение к культуре и искусству, к культуре речи и культуре поведения, к красоте и гармонии.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	81
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	54
в том числе:	
теоретические занятия	47
практические занятия	6
Самостоятельная работа слушателей (всего)	27
в том числе:	
систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем)	12
выполнение домашнего задания по темам	5
поиск дополнительной информации	6
подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ, отчетов и подготовка к их защите	4
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	1

Содержание дисциплины:

Введение

1. Основные законодательные положения по охране труда
2. Производственный травматизм
3. Техника безопасности при эксплуатации технологического оборудования
4. Пожарная безопасность
5. Электробезопасность
6. Санитарно - гигиенические требования

Формой аттестации по учебной дисциплине Охрана труда является дифференцированный зачет.

Филиал государственного областного бюджетного
профессионального образовательного учреждения
«Усманский многопрофильный колледж» с. Октябрьское

**Рабочая программа
общепрофессиональной дисциплины
ОП.06 Охрана труда**

Профессия 13249 Кухонный рабочий

2023 г.

Организация – разработчик: филиал государственного областного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Усманский многопрофильный колледж» с. Октябрьское.

Разработчики:

Полозова Е. В. - преподаватель филиала государственного областного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Усманский многопрофильный колледж» с. Октябрьское.

Рассмотрена и рекомендована к утверждению на заседании методической комиссии
специдисциплин

Протокол № 11 от «29 » июня 2023г.

Председатель МК

Иваненко Т.П.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4 стр.
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6 стр.
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	14 стр.
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	14 стр.

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.06 ОХРАНА ТРУДА

1.1. Область применения программы

Рабочая программа дисциплины является частью программы подготовки для профессионального обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья из числа выпускников специальной (коррекционной) образовательной школы VIII вида по профессии 13249 «Кухонный рабочий».

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

Цели и задачи дисциплины:

В результате освоения дисциплины слушатель **должен уметь:**

- Выявлять неисправности технологического оборудования и электропроводки.
- Правильно эксплуатировать технологическое оборудование.
- Пользоваться защитными приспособлениями, контрольно-измерительными приборами и средствами индивидуальной защиты при выполнении работ на производстве.
- Правильно поднимать и переносить/перевозить тяжести вручную и с помощью тележек.
- Определять нарушения требований охраны труда и техники безопасности работниками.
- Убеждать работников/коллег в необходимости соблюдения требований охраны труда и техники безопасности.

В результате освоения дисциплины слушатель **должен знать:**

- Основные права и обязанности человека, его рабочее время и время отдыха, регламентируемые законодательными документами.
- Важность поддержания безопасных условий труда, соблюдения требований охраны труда и техники безопасности на предприятиях питания.
- Факторы, негативно влияющие на условия труда на предприятиях питания.
- Понятие инструктажа по охране труда и его виды.
- Виды инструктажа по охране труда и правила их организации и проведения.
- Типовые инструкции по охране труда на предприятиях питания.
- Основные понятия о производственном травматизме и профессиональных заболеваниях.
- Профилактические меры, обеспечивающие невозможность несчастного случая на производстве.
- Профилактические меры по предупреждению профессиональных заболеваний.
- Рекомендации по минимизации влияния условий труда на организм человека.

- Устройство, работа и правила эксплуатации оборудования различных типов.
- Важность соблюдения правил безопасного обращения с имеющимся на рабочем месте электрооборудованием и технику безопасности при эксплуатации электрооборудования.
- Основные причины поражения током и особенности действия электрического тока на организм человека.
- Факторы, определяющие опасность поражения электрическим током.
- Статическое электричество и способы защиты от него.
- Классификация помещений по степени опасности поражения электрическим током.
- Способы защиты при эксплуатации электроустановок.
- Требования техники безопасности к эксплуатации сосудов, работающих под давлением.
- Причины аварий сосудов, работающих под давлением, на предприятиях питания.
- Причины взрывов баллонов сжиженным газом.
- Требования техники безопасности при погрузочно-разгрузочных работах.
- Требования к технике безопасности при эксплуатации механического, теплового и холодильного оборудования.
- Меры защиты, исключающие возникновение травм и пожаров на производстве при эксплуатации теплового оборудования.
- Основные мероприятия по предотвращению взрыва газа.
- Свойства хладагентов и правила их хранения.
- Первая помощь при отравлении газом и хладагентами, поражении электрическим током, обморожении и прочее.
- Предельно допустимые нормы подъема и переноса тяжестей.
- Общие задачи пожарной безопасности.
- Основные причины пожаров.
- Требования пожарной безопасности при выполнении работ в предприятиях питания.
- Правила проведения противопожарного инструктажа.
- Пути эвакуации на случай возникновения пожара.

Личностные результаты:

ЛР 1 – осознающий себя гражданином и защитником великой страны

ЛР 2 – соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества

ЛР 3 – проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда

ЛР 8 – принимающий основы экологической культуры

ЛР 9 – проявляющий ценностное отношение к культуре и искусству, к культуре речи и культуре поведения, к красоте и гармонии.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки слушателей - 81 час в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки слушателей- 54 часа; самостоятельной работы слушателей -27 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	81
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	54
в том числе:	
теоретические занятия	47
практические занятия	6
Самостоятельная работа слушателей (всего)	27
в том числе:	
систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем)	12
выполнение домашнего задания по темам	5
поиск дополнительной информации	6
подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ, отчетов и подготовка к их защите	4
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	1

2.2. Тематический план и содержание общепрофессиональной дисциплины ОП.06 Охрана труда

Наименование разделов и тем	№ уроков	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа слушателей	Объем часов	Уровень освоения	
1	2	3	4	5	
Введение	1.	Содержание дисциплины и ее задачи.	1	1	
1. Основные законодательные положения по охране труда.	<i>Содержание</i>		4		
	2.	Социально- экономическое значение охраны труда.		2	
	3.	Социально- экономическое значение охраны труда.		2	
	4.	Система законодательства по охране труда.		2	
	5.	Система законодательства по охране труда.		2	
2. Производственный травматизм.	Самостоятельная работа слушателей: работа с дополнительными источниками информации по вопросам: Нормативно-правовые акты в области охраны труда (подготовка сообщений по данным вопросам).		2		
	<i>Содержание</i>		12		
	6.	Травматизм и заболевания работников общественного питания.		2	
	7.	Травматизм и заболевания работников общественного питания.		2	
	8.	Травматизм и заболевания работников общественного питания.		2	
	9.	Организация работ по охране труда.		2	
	10.	Организация работ по охране труда.		2	
	11.	Расследование несчастных случаев.		2	
	12.	Общие вопросы безопасности труда в общественном питании.		2	
	13.	Общие вопросы безопасности труда в общественном питании.		2	
	14.	Требования безопасности к машинам и механизмам.		2	
	15.	Требования безопасности к машинам и механизмам.		2	
	16.	Требования безопасности к инструментам и приспособлениям.		2	
	17.	Требования безопасности к инструментам и приспособлениям.		2	
	Самостоятельная работа слушателей:			6	

	<p>работа с дополнительными источниками информации по вопросам: безопасность труда в общественном питании; травматизм и заболевания работников общественного питания (подготовка сообщений по данным вопросам).</p>		
<p>3. Техника безопасности при эксплуатации технологического оборудования</p>	<p><i>Содержание</i></p> <p>18. Средства защиты. Допуск к работе.</p> <p>19. Медосмотр. Профзаболевания.</p> <p>20. Требования к безопасности помещений предприятий О/П.</p> <p>21. Требования к безопасности помещений предприятий О/П.</p> <p>22. Общие требования по охране труда при работе с механическим оборудованием.</p> <p>23. Общие требования по охране труда при работе электрическим оборудованием.</p> <p>24. Общие требования по охране труда при работе с холодильным оборудованием.</p>	<p>10</p>	<p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p>
	<p><i>в т. ч. практические работы</i></p>	<p>3</p>	
	<p>25. П/р № 1 Работа с механическим оборудованием.</p>		<p>3</p>
	<p>26. П/р № 1 Работа с механическим оборудованием.</p>		<p>3</p>
	<p>27. П/р № 2 Использование индивидуальных средств защиты.</p>		<p>3</p>
	<p>Самостоятельная работа слушателей:</p> <p>работа с дополнительными источниками информации по вопросам: безопасность труда при работе с механическим, электрическим и холодильным оборудованием; средства защиты (работа с источниками Интернета; самостоятельное оформление отчетов по практической работе).</p>	<p>5</p>	
<p>4. Пожарная безопасность</p>	<p><i>Содержание</i></p> <p>28. Причины пожара на производстве.</p> <p>29. Организационно технические противопожарные мероприятия на производстве.</p> <p>30. Обеспечение пожарной безопасности при работе с оборудованием огневым и тепловым.</p>	<p>7</p>	<p>2</p> <p>2</p> <p>2</p>

	31.	Обеспечение пожарной безопасности при работе с оборудованием огневым и тепловым.		2	
	32.	Средства пожаротушения		2	
	33.	Средства пожаротушения		2	
	в т.ч. практические работы		1		
	34.	П/р № 3 «Использование оборудования для пожаротушения»		3	
	Самостоятельная работа слушателей: работа с дополнительными источниками информации по вопросам: организационно-технические противопожарные мероприятия на производстве (подготовка докладов, рефератов; самостоятельное оформление отчетов по практической работе).		4		
	Содержание		8		
5.Электробезопасность	35.	Применение электроэнергии при приготовлении пищи.		2	
	36.	Особенности поражения электрическим током.		2	
	37.	Особенности поражения электрическим током.		1	
	38.	Допуск к работе.		2	
	39.	Защита от поражения электрическим током и от статистического электричества.		2	
	40.	Молниезащита зданий и сооружений.		2	
	41.	Оказание первой помощи при поражении током.		2	
	42.	Оказание первой помощи при поражении током.		2	
		Самостоятельная работа слушателей: работа с дополнительными источниками информации по вопросам: защита от поражения электрическим током и от статистического электричества(подготовка докладов, рефератов оказание первой помощи при поражении током).		4	
		Содержание		11	
6. Санитарно-гигиенические требования	43.	Понятие о производственной санитарии.		2	
	44.	Понятие о производственной санитарии.		2	
	45.	Естественное и искусственное освещение.		2	
	46.	Основные гигиенические особенности труда повара.		2	

47.	Гигиенические требования к одежде и уход за ней.		2
48.	Инфекционные заболевания и меры их профилактики.		2
49.	Требования к содержанию помещений, рабочих мест, вентиляции. Защита от вибраций.		2
50.	Искусственное дыхание, Наружный массаж.		2
51.	Искусственное дыхание, Наружный массаж.		2
в т.ч. практические работы		2	
52.	П/р № 4 «Упражнения по оказанию первой помощи при различных поражениях организма»		3
53.	П/р № 4 «Упражнения по оказанию первой помощи при различных поражениях организма»		3
Самостоятельная работа слушателей: работа с дополнительными источниками информации по вопросам: санитарно-гигиенические требования к работникам общественного питания(работа с учебником, справочной и технологической литературой; самостоятельное оформление отчетов по практической работе).		6	
54.	Дифференцированный зачет	1	3
ИТОГО:		81	

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. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины предусматривает возможность использования кабинета «Безопасность жизнедеятельности» для проведения занятий.

Оборудование учебного кабинета:

посадочные места по количеству слушателей;

рабочее место преподавателя;

комплект учебно-наглядных пособий «Охрана труда»;

Технические средства обучения:

компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор.

Оборудование мастерской:

Тепловое оборудование: плита электрическая, пекарный шкаф, водонагреватель.

Механическое оборудование: электромясорубка, миксер, измельчитель, овощерезательная машина.

Холодильное оборудование: шкаф холодильный.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

Бурашников Ю. М. Охрана труда в кондитерском цеху. М. Академия ИЦ. ВО Агропромиздат, 2019.

Бурашников Ю. М. А.С. Максимов. Охрана труда в пищевой промышленности общественном питании и торговле. М. Академия, 2019

Дополнительные источники:

1. Отечественные журналы «Питание и общество»

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения слушателями индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Требования к знаниям и умениям слушателей

Результат обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Уметь:	

<ul style="list-style-type: none"> • Выявлять неисправности технологического оборудования и электропроводки. • Правильно эксплуатировать технологическое оборудование. • Пользоваться защитными приспособлениями, контрольно-измерительными приборами и средствами индивидуальной защиты при выполнении работ на производстве. • Правильно поднимать и переносить/перевозить тяжести вручную и с помощью тележек. • Определять нарушения требований охраны труда и техники безопасности работниками. • Убеждать работников/коллег в необходимости соблюдения требований охраны труда и техники безопасности 	<p>Тестирование, устный (письменный) опрос, оценка хода выполнения практического занятия, оценка выполнения самостоятельной работы, дифференцированный зачет</p>
<p>Знать:</p>	
<ul style="list-style-type: none"> • Основные права и обязанности человека, его рабочее время и время отдыха, регламентируемые законодательными документами. • Важность поддержания безопасных условий труда, соблюдения требований охраны труда и техники безопасности на предприятиях питания. • Факторы, негативно влияющие на условия труда на предприятиях питания. • Понятие инструктажа по охране труда и его виды. • Виды инструктажа по охране труда и правила их организации и проведения. • Типовые инструкции по охране труда на предприятиях питания. • Основные понятия о производственном травматизме и профессиональных заболеваниях. • Профилактические меры, обеспечивающие невозможность несчастного случая на производстве. • Профилактические меры по предупреждению профессиональных заболеваний. 	<p>Тестирование, устный (письменный) опрос, оценка выполнения самостоятельной работы, дифференцированный зачет</p>

- Рекомендации по минимизации влияния условий труда на организм человека.
- Устройство, работа и правила эксплуатации оборудования различных типов.
- Важность соблюдения правил безопасного обращения с имеющимся на рабочем месте электрооборудованием и техника безопасности при эксплуатации электрооборудования.
- Основные причины поражения током и особенности действия электрического тока на организм человека.
- Факторы, определяющие опасность поражения электрическим током.
- Статическое электричество и способы защиты от него.
- Классификация помещений по степени опасности поражения электрическим током.
- Способы защиты при эксплуатации электроустановок.
- Требования техники безопасности к эксплуатации сосудов, работающих под давлением.
- Причины аварий сосудов, работающих под давлением, на предприятиях питания.
- Причины взрывов баллонов сжиженным газом.
- Требования техники безопасности при погрузочно-разгрузочных работах.
- Требования к технике безопасности при эксплуатации механического, теплового и холодильного оборудования.
- Меры защиты, исключаящие возникновение травм и пожаров на производстве при эксплуатации теплового оборудования.
- Основные мероприятия по предотвращению взрыва газа.
- Свойства хладагентов и правила их хранения.
- Первая помощь при отравлении газом и хладагентами, поражении электрическим током, обморожении и прочее.
- Предельно допустимые нормы подъема

и переноса тяжестей.

- Общие задачи пожарной безопасности.
- Основные причины пожаров.
- Требования пожарной безопасности при выполнении работ в предприятиях питания.
- Правила проведения противопожарного инструктажа.
- Пути эвакуации на случай возникновения пожара