

Парабельский филиал
Областное государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
«Томский политехнический техникум»
(ПФ ОГБПОУ «ТПТ»)

СОГЛАСОВАНО

Отдел образования Администрации
Парабельского района
Руководитель Отдела образования
О.Н. Арестова

М.П. предприятия

« 16 » 09 2024 г.



АДАПТИРОВАННАЯ ПРОГРАММА

учебной дисциплины

ОП.04 Охрана труда

для профессии

ОК 16675 «Повар», 12391 «Изготовитель пищевых полуфабрикатов»

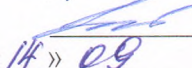
2024 г.

Адаптированная программа учебной дисциплины ОП.04 Охрана труда разработана в соответствии:

- квалификационной характеристикой по квалификации 16675 «Повар»;
- квалификационной характеристикой по квалификации 12391 «Изготовитель пищевых полуфабрикатов»;
- письмом Минобрнауки России от 22.04.2015 N 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 N 06-830вн);
- требованиями к организации образовательной деятельности лиц с ограниченными возможностями здоровья в профессиональной образовательной организации;
- письмом от 11 февраля 2019 г. N 05-108 «О Профессиональном обучении лиц с различными формами умственной отсталости»;

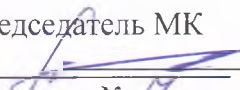
Программа разработана с учетом особенностей психофизического развития лиц с легкой умственной отсталостью.

Программа составлена с учетом рекомендаций психолого-медико-педагогического консилиума.

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий УЧ ПФ «ТПТ»
 Т.В. Ершова
« 14 » 09 2024 г.

Разработчик:  Н.Ю. Мариненко, методист

РАССМОТРЕНО
на заседании методической комиссии (МК)

Председатель МК
 Н.Ю. Мариненко
Протокол № 4 от « 14 » 09 2024 г.

Содержание

	стр.
1. Паспорт адаптированной программы учебной дисциплины	4
2. Структура и содержание учебной дисциплины	5
3. Условия реализации адаптированной программы учебной дисциплины	9
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины	10

1. Паспорт адаптированной программы учебной дисциплины

ОП.04 Охрана труда

1.1. Область применения адаптированной программы

Адаптированная программа учебной дисциплины «Охрана труда» является частью адаптированной программы профессионального обучения по профессии ОК 16675 «Повар», 12391 «Изготовитель пищевых полуфабрикатов».

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Охрана труда» является частью общепрофессионального цикла.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:	В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:
У 1. Выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с настоящими видами профессиональной деятельности;	З 1. Законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации
У 2. Использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;	З 2. Обязанности работников в области охраны труда;
У 3. Выбатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда.	З 3. Фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;
	З 4. Возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций работниками (персоналом).

2. Структура и содержание учебной дисциплины

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	36
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	36
в том числе:	
лекций	18
лабораторные занятия	18
Промежуточная аттестация в форме зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Охрана труда

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся		Объем часов	Формируемые знания, умения
1	2		3	4
Раздел 1. Общие вопросы охраны труда			16	
Тема 1.1 Основы трудового законодательства	Содержание учебного материала		2	
	1.	Законодательство по охране труда и технике безопасности.	1	3.1, 3.2
	2.	Организация работы по охране труда на предприятии общественного питания.	1	3.1, 3.2
	Практические работы		6	
	1.	Изучение инструктажей по охране труда и технике безопасности.	2	У.1, У.3
	2.	Разработка типовой инструкции по охране труда для повара.	2	У.1, У.3
	3.	Разработка типовой инструкции по охране труда для изготовителя пищевых полуфабрикатов.	2	У.1, У.3
Тема 1.2 Производственный травматизм и профессиональные заболевания	Содержание учебного материала		2	
	1.	Классификация опасных и вредных факторов и травм.	2	3.3
	Практические работы		6	
	4.	Учёт и расследование несчастных случаев на производстве.	2	У.1
	5.	Изучение причин возникновения профессиональных заболеваний. Расследование и учет профессиональных заболеваний.	2	У.1
	6.	Изучение алгоритма оказания первой помощи при несчастных случаях.	2	У.1
Раздел 2. Требования безопасности к производственному оборудованию и технологическим процессам			4	
Тема 2.1 Требования безопасности к производственному оборудованию	Содержание учебного материала		2	
	1.	Требования безопасности к конструкции оборудования, его размещению. Требования безопасности к органам и пультам управления.	2	3.3, 3.4
Тема 2.2 Требования безопасности при ведении технологических	Содержание учебного материала		2	
	1.	Безопасность труда на предприятиях общественного питания	2	3.3, 3.4

процессов				
Раздел 3. Производственная безопасность			2	
Тема 3.1	Содержание учебного материала		2	
Обеспечение электробезопасности	1.	Электробезопасность: понятие, последствия поражения человека электрическим током. Условия возникновения электротравм, их классификация.	2	3.3, 3.4
Раздел 4. Производственная санитария и гигиена труда			8	
Тема 4.1	Содержание учебного материала		1	
Гигиеническая оценка условий труда	1.	Определение степени вредности и опасности. Гигиенические нормативы.	1	3.1, 3.3, 3.4
Тема 4.2	Содержание учебного материала		1	
Вредные вещества и меры защиты	1.	Определение и характеристика вредных веществ. Классификация вредных веществ и комплекс мер защиты от их вредного воздействия.	1	3.3
Тема 4.3	Содержание учебного материала		1	
Микроклимат на рабочих местах и меры его обеспечения	1.	Микроклимат: понятие, особенности, меры обеспечения норм.	1	3.3, 3.4
Тема 4.4	Содержание учебного материала		1	
Освещение производственных помещений	1.	Естественное освещение. Искусственное освещение.	1	3.3, 3.4
Тема 4.5	Содержание учебного материала		1	
Защита от производственного шума и вибрации	1.	Воздействие шума и вибрации на человека. Меры защиты.	1	3.3, 3.4
Тема 4.6	Содержание учебного материала		1	
Средства индивидуальной защиты	1.	Средства индивидуальной защиты: определение, классификация, назначение.	1	3.3, 3.4
	Практические работы		2	
	7.	Использование средств индивидуальной защиты: спецодежды, спецобуви и средств защиты рук на предприятиях общественного питания.	2	У.2
Раздел 5. Пожарная безопасность на предприятиях общественного питания			6	
Тема 5.1	Содержание учебного материала		2	
Организация	1.	Пожарная безопасность технологических процессов и строительных конструкций.	1	3.1, 3.3, 3.4

пожарной безопасности		Противопожарный инструктаж.		
	2.	Средства и техника тушения пожаров.	1	3.3, 3.4
	Практические работы		4	
	8.	Отработка плана эвакуации при пожаре (учебной тревоге) из кабинета №28 учебного корпуса ПФ «ТПТ»	2	У.3
	9.	Отработка плана эвакуации при пожаре (учебной тревоге) из лаборатории №3 учебного корпуса ПФ «ТПТ»	2	У.3
	Всего:		36	

Реализация тем 4.1–4.6 возможна с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий, в общем объеме – 6 часов.

3. Условия реализации программы учебной дисциплины

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличие учебного кабинета «Безопасность жизнедеятельности и охраны труда»

Оборудование учебного кабинета:

- Комплект учебно-наглядных пособий.
- Доска для письма
- Комплект плакатов по охране труда
- Технические средства обучения:
- Компьютер
- Экран

3.2. Информационное обеспечение обучения

Основная литература:

1. Попов Ю. П. Охрана труда [Электронный ресурс]: учебное пособие / Ю. П. Попов, В. В. Колтунов. – М.: КноРус, 2023. – 222 с. – (Среднее профессиональное образование). – Режим доступа: <https://book.ru/book/947850>

Дополнительная литература:

1. Минько В. М. Охрана труда в машиностроении [Электронный ресурс]: учебник для студ. учреждений сред. проф. учеб. заведений / В. М. Минько. – М.: ИЦ Академия, 2017. – 256 с. – Режим доступа : <http://www.academia-moscow.ru/reader/?id=301401>
2. Михайлов Ю. М. Охрана труда при эксплуатации электроустановок: пособие / Ю. М. Михайлов. – 3-е изд., перераб. и доп. – СПб: Лань-Трейд, 2017. – 224 с.
3. Секирников В.Е. Охрана труда на предприятиях автотранспорта [Электронный ресурс]: учебник для студ. учреждений сред. проф. учеб. заведений. – М.: ИЦ Академия, 2017. – 192 с. – Режим доступа: <http://www.academia-moscow.ru/reader/?id=304506>

Интернет ресурс

1. [Межотраслевые правила по охране труда в общественном питании](https://ohranatruda.ru/ot_biblio/norma/252450/) [Электронный ресурс]. – Режим доступа: https://ohranatruda.ru/ot_biblio/norma/252450/ (дата обращения 27.03.2024г.).

3.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Учебная дисциплина включает 5 разделов:

- Общие вопросы охраны труда
- Требования безопасности к производственному оборудованию и технологическим процессам
- Производственная безопасность
- Производственная санитария и гигиена труда
- Пожарная безопасность на предприятиях общественного питания

Общее количество часов, отведенное на освоение профессионального модуля – 36 часов, из них **лекций** составляет 18 часов. В рамках учебной дисциплины проводятся **лабораторные и практические работы** в объеме – 18 часов.

Изучение дисциплин общепрофессионального цикла: «Товароведение пищевых продуктов», «Техническое оснащение и организация рабочего места», «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены» ведется параллельно.

3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по учебной дисциплине **Охрана труда:** наличие среднего или высшего профессионального образования, соответствующего профилю учебной дисциплины с обязательным повышением квалификации не реже одного раза в три года.

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров ПФ ОГБПОУ «ТПТ» соответствует данному кадровому обеспечению.

4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
1	2
Умения:	
<ul style="list-style-type: none"> — Выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с настоящими видами профессиональной деятельности; — Использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности; — Вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда. 	<p><i>Методы:</i> письменный (тестовый) и практический контроль; <i>Формы:</i> экспертная оценка выполнения практической работы; тестирование</p>
Знания:	
<ul style="list-style-type: none"> — 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 работниками (персоналом). 	<p><i>Методы:</i> письменный (тестовый) контроль; <i>Формы:</i> тестирование</p>