

Министерство образования и молодежной политики Свердловской области  
государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Свердловской области  
«АЛАПАЕВСКИЙ МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ ТЕХНИКУМ»

Рассмотрена на заседании  
методического совета техникума  
Протокол № 1 от 27.08.2020 г.

Утверждаю \_\_\_\_\_ Т. И. Кургузкина  
Директор ГАПОУ СО «АМТ»  
« 27 » августа 2020 г.



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА АДАПТАЦИОННОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**ОП.03. БЕЗОПАСНЫЕ УСЛОВИЯ РАБОТЫ, СОБЛЮДЕНИЕ ТРЕБОВАНИЙ ОХРАНЫ ТРУДА И**  
**ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ**  
адаптированной образовательной программы профессиональной подготовки для лиц с ограниченными  
возможностями здоровья

**113249 КУХОННЫЙ РАБОТНИК**

Рабочая программа адаптационной учебной дисциплины общепрофессионального цикла **ОП.03 Безопасные условия работы, соблюдение требований охраны труда и техники безопасности** разработана на основе:

□ Профессионального стандарта Индустрии питания по профессии «Кухонный работник» (утвержденный Приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 22 декабря 2014 г. N 1138н) *а также* в соответствии с учебной нагрузкой модульного учебного плана образовательной программы профессиональной подготовки лиц с ограниченными возможностями здоровья 13249 Кухонный работник государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Свердловской области «Алапаевский многопрофильный техникум».

*Организация-разработчик:* государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Свердловской области «Алапаевский многопрофильный техникум» г. Алапаевск

*Разработчик:*

Разумеева Ирина Александровна, преподаватель ВКК

*Консультант:*

Попова Елена Викторовна, зам.директора по учебно-производственной работе

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ АДАПТАЦИОННОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## ОП.03 Безопасные условия работы, соблюдение требований охраны труда и техники безопасности

### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа адаптированной учебной дисциплины **ОП.03 Безопасные условия работы, соблюдение требований охраны труда и техники безопасности** является частью образовательной программы профессиональной подготовки для лиц с ограниченными возможностями здоровья **13249 Кухонный работник** на основе требований Профессионального стандарта Индустрии питания по профессии «Кухонный работник».

Рабочая программа может быть использована в дополнительном профессиональном образовании по направлениям:

- выполнения подготовки производственных помещений, инвентаря, кухонной, столовой посуды и приборов. а также в программах переподготовки, повышения квалификации и профессиональной подготовки по профессии ОК 16-094 код 13249 «Кухонный работник» в организациях (на предприятиях) общественного питания независимо от их организационно-правовых форм.

**1.2. Место дисциплины в структуре адаптированной образовательной программы профессиональной подготовки:** общепрофессиональный цикл.

**1.3. Цели и задачи адаптированной учебной дисциплины** – требования к результатам освоения дисциплины:

***В результате освоения дисциплины обучающийся 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 обучающийся 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 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, 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.

**1.4. Результатом освоения программы профессиональной дисциплины является овладение обучающимися знаниями и умениями по Безопасным условиям работы, соблюдению требований охраны труда и техники безопасности, в том числе по общим (ОК) и профессиональным (ПК) компетенциям:**

ОК 1. Рационально организывает свою работу

ОК 2. Соблюдает личную гигиену

ОК 3. Взаимодействует с другими работниками и руководством

ОК 4. Адекватно реагирует на внештатные ситуации в рамках своей ответственности.

**1.5. Количество часов на освоение учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося **54** часа, в том числе

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **36** часов;

- самостоятельной работы обучающегося **18** часов.

## 2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ АДАПТИРОВАННОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	54
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	36
в том числе:	
практические занятия	12
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета (из объема часов, отведенного на изучение предмета).	1
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего):</b> составление таблиц подготовка конспекта решение ситуационных задач подготовка сообщений подготовка рефератов	18

**2.2. Учебно-тематический план и содержание адаптированной учебной дисциплины ОП.03 Безопасные условия работы, соблюдение требований охраны труда и техники безопасности**

Наименование раздела, темы	№ урока	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>
<b>Раздел 1. Правовые и организационные основы охраны труда</b>			<b>38</b>	
<b>Тема 1.1. Основы трудового законодательства</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		6	2
	1	Основные понятия безопасности труда.		
	2	Обязанности работодателя по обеспечению безопасных условий труда.		
	3	Права и обязанности работников в области охраны труда.		
	4	Рабочее время. Время отдыха. Отпуск.		
	5	Охрана труда несовершеннолетних рабочих. Охрана труда женщин.		
	6	Ответственность за нарушения правил охраны труда.		
	<b>Практические занятия:</b>		1	2
7	Изучение трудового кодекса РФ.			
<b>Тема 1.2. Производственный травматизм и профессиональные заболевания.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		4	2
	Самостоятельная работа обучающихся Структура системы охраны труда Трудовой договор Гарантии и компенсации по условиям труда Безопасные методы труда Организация государственного надзора контроля Уголовная ответственность			
	8	Опасные и вредные факторы, негативно влияющие на условия труда на предприятиях питания. Понятие инструктажа по охране труда.		
	9	Виды инструктажа по охране труда и правила их организации и проведения.	2	2
	<b>Практические занятия</b>		3	2
	10	Инструктажи и порядок их оформления. Типовые инструкции по охране труда на предприятиях питания. Основные понятия о производственном травматизме и профессиональных заболеваниях. Несчастный случай на производстве.		
	11	Классификация, расследование, учёт и оформление несчастных случаев на производстве Порядок расследования профессиональных заболеваний на производстве. Профилактические меры, обеспечивающие невозможность несчастного случая на производстве. Профилактические меры по предупреждению профессиональных заболеваний.		
	12	Порядок проведения аттестации рабочих мест по условиям труда Рекомендации по минимизации влияния условий труда на организм человека.		
	13	<b>Контрольная работа № 1.</b>		

	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Физические факторы Влияние вредных веществ на организм человека Порядок обучения по охране труда. Инструкция кухонного работника Несчастный случай в быту Первая помощь при несчастных случаях Оценка условий труда Микроклимат и его показатели. Меры обеспечения норм микроклимата Естественное освещение Искусственное освещение		6	2
<b>Тема 1.3. Индивидуальная защита.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		1	2
	14	Средства индивидуальной защиты.		
	<b>Практические занятия</b>		1	2
	15	Использование защитных приспособлений, контрольно-измерительных приборов и средств индивидуальной защиты на производстве.		
<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Средства защиты от шума и вибрации		2	2	
<b>Раздел 2. Производственная безопасность</b>			<b>49</b>	
<b>Тема 2.1. Основы электробезопасности</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		2	2
	16-20	Устройство, работа и правила эксплуатации оборудования различных типов.		
	<b>Практические занятия</b>		3	2
	21	Выявление неисправностей технологического оборудования и электропроводки. Соблюдение правил безопасного обращения электрооборудования на рабочем месте. Техника безопасности при эксплуатации электрооборудования.		
	22	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.		
	23	Способы защиты при эксплуатации электроустановок. Выбор средств обеспечения электробезопасности.		
<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Сигнальные цвета, знаки безопасности. Освобождение пораженного током от его воздействия		2	2	
<b>Тема 2.2. Общие требования безопасности</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		3	2
	24-25	Требования техники безопасности к эксплуатации сосудов, работающих под давлением баллонов со сжиженным газом.		
	26-27	Требования техники безопасности при погрузочно-разгрузочных работах. Требования к технике безопасности при эксплуатации механического, теплового и холодильного оборудования.		
	<b>Практические занятия</b>		3	2

	28	Правильная эксплуатация технологического оборудования. Меры защиты, исключающие возникновение травм и пожаров на производстве при эксплуатации теплового оборудования.		
	29	Причины аварий сосудов, работающих под давлением, на предприятиях питания. Первая помощь при отравлении газом и хладагентами, поражении электрическим током, обморожении. Выявление нарушений требований охраны труда и техники безопасности работниками.		
	<b>30</b>	<b>Контрольная работа № 2.</b>	1	2
	<b>Содержание учебного материала</b>			
	31	Нормы нагрузок при подъеме и переносе тяжестей.	1	2
	<b>Практические занятия</b>			
	32	Правила перемещения тяжестей вручную и с помощью тележек.	1	2
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Безопасность сосудов, работающих под давлением Требования к обслуживающему персоналу. Погрузка и выгрузка тяжеловесных и негабаритных грузов. Требования безопасности при работе с оборудованием. Первая медицинская помощь при травмах Система пожарной защиты. Пожарная сигнализация Огнегасящие средства		3	2
<b>Тема 2.3 Пожарная безопасность</b>	<b>Содержание учебного материала</b>			
	33	Общие задачи пожарной безопасности. Основные причины пожаров. Требования пожарной безопасности при выполнении работ в предприятиях питания	2	2
	34	Правила проведения противопожарного инструктажа. Пути эвакуации на случай возникновения пожара.		
	<b>Практические занятия</b>			
	35	Пожарная профилактика	2	2
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Средства пожаротушения. Пожарная техника.		1	2
<b>Итоговое занятие</b>	<b>36</b>	<b>Дифференцированный зачет</b>	<b>1</b>	<b>2</b>
<b>Итого:</b> максимально обязательных часов			<b>54</b> <b>36</b>	



#### **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ АДАПТАЦИОННОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

ОП.03 Безопасные условия работы, соблюдение требований охраны труда и техники безопасности

##### **3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Для реализации программы дисциплины имеется учебный кабинет «Охрана труда»

- 1) оборудование учебного кабинета: парты, стулья
- 2) технические средства обучения: компьютер с лицензионно-программным обеспечением, мультимедиапроектор.

##### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

###### **Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

Основные источники:

1.Бурашников Ю.М., Максимов А.С. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании торговле: учебник для нач. проф. образования 7-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2012. -240с.

2.Калинина В.М.Охрана труда на предприятиях пищевой промышленности: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / В.М.Калинина. - 2-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2012. - 320 с.

3.Семехин Ю.Г. Организация противопожарной охраны на предприятии: Учеб пособие для сред. проф. образования.- Ростов н/Д.: Феникс, 2014.-125 с.

4.Межотраслевые правила по охране труда (правила безопасности) при эксплуатации электроустановок. - М.: Омега-Л, 2014.- 152 с.

Дополнительные источники, Интернет-ресурсы:

1.Колошин А.И. Охрана труда. – М.: Агропромиздат, 2013. – 178 с.

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ АДАПТИРОВАННОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.03 Безопасные условия работы, соблюдение требований охраны труда и техники безопасности

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

Раздел (тема) учебной дисциплины	Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формируемые единицы	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>Тема 1.1. Основы трудового законодательства Тема 1.2. Производственный травматизм и профессиональные заболевания. Тема 1.3. Индивидуальная защита. Тема 2.2. Общие требования безопасности. Тема 2.3. Пожарная безопасность.</p>	<p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выявлять неисправности технологического оборудования и электропроводки;</li> <li>- правильно эксплуатировать технологическое оборудование;</li> <li>- пользоваться защитными приспособлениями, контрольно-измерительными приборами и средствами индивидуальной защиты при выполнении работ на производстве;</li> <li>- правильно поднимать и переносить/перевозить тяжести вручную и с помощью тележек;</li> <li>- определять нарушения требований охраны труда и техники безопасности работниками;</li> <li>- убеждать работников/коллег в необходимости соблюдения требований охраны труда и - техники безопасности.</li> </ul> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основные права и обязанности человека, его рабочее время и время отдыха, регламентируемые законодательными документами.</li> <li>- важность поддержания безопасных условий труда, соблюдения требований охраны труда и техники безопасности на предприятиях питания.</li> <li>- факторы, негативно влияющие на условия труда на предприятиях питания.</li> <li>- понятие инструктажа по охране труда и его виды.</li> <li>- виды инструктажа по охране труда и правила их организации и проведения.</li> <li>- типовые инструкции по охране труда на предприятиях питания.</li> <li>- основные понятия о производственном травматизме и профессиональных заболеваниях.</li> <li>- профилактические меры, обеспечивающие невозможность несчастного случая на производстве.</li> <li>- профилактические меры по предупреждению профессиональных заболеваний.</li> <li>- рекомендации по минимизации влияния условий труда на организм человека.</li> <li>- устройство, работа и правила эксплуатации оборудования различных типов.</li> <li>- важность соблюдения правил безопасного обращения с имеющимся на рабочем месте электрооборудованием и техника безопасности при эксплуатации электрооборудования.</li> <li>- основные причины поражения током и особенности действия электрического тока на организм человека.</li> <li>- факторы, определяющие опасность поражения электрическим током.</li> <li>- статическое электричество и способы защиты от него.</li> <li>- классификация помещений по степени опасности поражения электрическим током.</li> <li>- способы защиты при эксплуатации электроустановок.</li> <li>- требования техники безопасности к эксплуатации сосудов, работающих под давлением.</li> </ul>	<p>ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4.</p>	<p>Устный опрос Тестирование Практическая работа Контрольная работа.</p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- причины аварий сосудов, работающих под давлением, на предприятиях питания.</li> <li>- причины взрывов баллонов сжиженным газом.</li> <li>- требования техники безопасности при погрузочно-разгрузочных работах. - требования к технике безопасности при эксплуатации механического, теплового и холодильного оборудования.</li> <li>- меры защиты, исключающие возникновение травм и пожаров на производстве при эксплуатации теплового оборудования.</li> <li>- основные мероприятия по предотвращению взрыва газа.</li> <li>- свойства хладагентов и правила их хранения. - первая помощь при отравлении газом и хладагентами, поражении электрическим током, обморожении и прочее.</li> <li>- предельно допустимые нормы подъема и переноса тяжестей.</li> <li>- общие задачи пожарной безопасности.</li> <li>- основные причины пожаров.</li> <li>- требования пожарной безопасности при выполнении работ в предприятиях питания. - правила проведения противопожарного инструктажа.</li> <li>- пути эвакуации на случай возникновения пожара.</li> </ul>		
Дифференцированный зачет			Тестирование

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего контроля производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица)

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	Балл (отметка)	Вербальный аналог
90-100	5	отлично
80-89	4	хорошо
70-79	3	удовлетворительно
Менее 70	2	не удовлетворительно

На этапе промежуточной аттестации по медиане качественных оценок индивидуальных образовательных достижений экзаменационной комиссией определяется интегральная оценка освоенных обучающимися профессиональных и общих компетенций как результатов освоения учебной дисциплины