

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**Охрана труда**  
**профессионального обучения лиц с ОВЗ**  
**по профессии 16675 Повар**

р.п. Чунский  
2020 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе установленных квалификационных требований (квалификационной характеристики), комплекта учебной документации для профессиональной подготовки рабочих по профессии «Повар» из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья, допущенной Министерством образования Российской Федерации в качестве примерной учебно-программной документации для профессиональной подготовки рабочих (Протокол № 3 от «17» марта 2004 г.), учебного плана ГБПОУ ИО ЧМТ по программе профессионального обучения для лиц с ограниченными возможностями здоровья.

**Организация-разработчик:** Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Иркутской области «Чунский многопрофильный техникум»

**Разработчик:** Н.Е. Шабанова, преподаватель высшей категории ГБПОУ ИО ЧМТ

## 1. Пояснительная записка

Рабочая программа предназначена для подготовки рабочих из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья по профессии «Повар».

Цель изучения курса подготовка рабочих, обладающих знаниями охраны труда на предприятиях общественного питания в объеме необходимом не только для глубокого овладения профессией, но и способного выдержать конкуренцию на рынке труда. Программа предусматривает подготовку обучающихся к применению основ охраны труда в последующей практической деятельности в качестве повара. Обучающиеся получают общие сведения о значимости основ охраны труда в профессиональной сфере

При изучении тем, обучающиеся должны овладеть знаниями по требованиям охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; изучить виды, назначения, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним

Очень важно, чтобы при изучении и усвоении учебного материала обучающиеся вышли на уровень прочного и осознанного усвоения теоретического материала, имели практические навыки, с целью их применения в практической деятельности на предприятиях питания.

По окончании курса происходит закрепление материала в форме дифференцированного зачета.

№	Должен знать	Должен уметь
	Требований охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;	Подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
	Видов, назначения, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования и правил ухода за ним;	Иметь практический опыт в подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;

## 2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

№ п/п	Наименование тем	Кол – во часов	Содержание учебного материала
<b>Т-1</b>	<b>Введение</b>	<b>1</b>	
1.1	Введение. Цели и задачи предмета	1	Сформировать основные понятия охраны труда, цели и задачи предмета
<b>Т-2</b>	<b>Законодательная основа и вредные производства</b>	<b>4</b>	

2.1	Законодательная основа организации охраны труда.	2	Сформировать понятия законодательной основы охраны труда
2.2	Анализ опасных и вредных производственных факторов	2	Сформировать основные понятия об опасных и вредных производственных факторах
<b>Т-3</b>	<b>Техника безопасности</b>	<b>4</b>	
3.1	Т/Б при работе на тепловом оборудовании	2	Сформировать основные понятия по технике безопасности при работе на тепловом оборудовании
3.2	Охрана труда при работе на механическом оборудовании	1	Сформировать основные понятия по технике безопасности при работе на механическом оборудовании
3.3	Условия поражения электрическим током	1	Сформировать основные понятия об условиях поражения электрическим током
<b>Т-4</b>	<b>Правила и инструкции</b>	<b>4</b>	
4.1	Правила и инструкции по охране труда	2	Ознакомить учащихся с основными правилами и инструкциями по охране труда
4.2	Санитарные правила и нормы	2	Ознакомить учащихся с основными санитарными правилами и нормами.
<b>Т-5</b>	<b>Первая помощь</b>	<b>3</b>	
5.1	Оказание первой помощи пострадавшим	3	Ознакомить учащихся с правилами оказания первой помощи пострадавшим
<b>Т-6</b>	<b>Дифференцированный зачет по предмету</b>	<b>1</b>	
6.1	Дифференцированный зачет по предмету	1	Проверить уровень усвоения пройденного материала

### 3. Условия реализации программы Учебной дисциплины

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

Для реализации учебной дисциплины имеется учебный кабинет.

##### Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся,
- рабочее место преподавателя;

**Технические средства обучения:** компьютер для преподавателя

#### 3.2. Информационное обеспечение обучения. Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

##### Основные источники:

1. Калинина В.М. Охрана труда на предприятиях пищевой промышленности: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / В.М. Калинина. – М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 320 с.

2. Корж В.А. Охрана труда: учебное пособие / В.А. Корж, А.В. Фролов, А.С. Шевченко; под ред. А.В. Фролова. – М.: КНОРУС, 2016. – 424 с.

##### Дополнительная литература:

Конституция Российской Федерации. Принята на референдуме 12 декабря 1993 г.(действующая редакция)

Кодекс РФ об административных правонарушениях от 30 декабря 2001 № 195 (в ред. от 24.07.2007 № 218-ФЗ) // СЗ РФ. – 2002. – № 1. – Ст. 1. (с последними изменениями)

Трудовой кодекс Российской Федерации от 30 декабря 2001. № 197-ФЗ // СЗ РФ. – 2002. – № 1. – Ч. 1. – Ст. 3. (с последними изменениями)

##### Интернет-ресурсы:

- <https://studopedia.ru/>
- <http://znanium.com/>

#### 3.2. Контроль и оценка результатов освоения Учебной дисциплины

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<u>уметь:</u>	
Выполнять работы повара третьего разряда с соблюдением техники безопасности	Самооценка результатов собственной деятельности. Публичный рейтинг с целью демонстрации индивидуальных и групповых компетенций

Организовывать свое рабочее место с соблюдением требований охраны труда	Взаимооценка индивидуальных и групповых результатов. Социометрия с целью определения командного взаимодействия и ролей участников
Пользоваться правилами и инструкциями	Диагностика. Кейс-метод с целью оценки способностей к анализу, контролю и принятию решений
Оказывать первую помощь пострадавшим	Количественная оценка результатов практической деятельности. Качественная оценка результатов практической деятельности
<u>знать:</u>	
Законодательную основу по охране труда	Взаимооценка индивидуальных и групповых результатов
Технику безопасности на рабочих местах повара	Социометрия с целью определения командного взаимодействия и ролей участников
Правила и инструкции по пожаробезопасности и электробезопасности	Количественная оценка результатов практической деятельности. Качественная оценка результатов практической деятельности.
Правила оказания первой помощи	Самооценка результатов собственной деятельности. Публичный рейтинг с целью демонстрации индивидуальных и групповых компетенций.