

Областное государственное автономное профессиональное
образовательное учреждение
«ЧЕРНЯНСКИЙ АГРОМЕХАНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**ОП. 03 Охрана труда на
предприятиях
общественного питания**

для профессии 13249 Кухонный рабочий

Программа учебной дисциплины является частью программы профессионального образовательного обучения, для лиц с ограниченными возможностями здоровья, не имеющих основного общего образования.

РАССМОТРЕНО:

на заседании МК
протокол № 11
от «30» августа 2022г.
председатель МК [подпись]
И.В.Земцова

СОГЛАСОВАНО:

на заседании МС
протокол № 11
от «30» августа 2022г.
заместитель директора по
УМР
[подпись]

УТВЕРЖДАЮ:

Приказ директора
ОГАПОУ «ЧАМТ»
№ 400
от «31» августа 2022г.
[подпись]
Е.В.Бобас



Организация-разработчик:
ОГАПОУ «Чернянский агроμηχανический техникум»

СОДЕРЖАНИЕ

	Стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	8
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	13
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ.....	14

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью программы профессионального образовательного обучения, для лиц с ограниченными возможностями здоровья, не имеющих основного общего образования.

Профессия: 13249 Кухонный рабочий

Нормативный срок обучения 2 года без получения среднего общего образования

2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Дисциплина «Охрана труда на предприятиях общественного питания» входит в состав дисциплин общепрофессионального цикла для обучения квалификации- 13249 Кухонный рабочий

3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

Уметь:

использовать безопасные приёмы при работе механическим инструментом и машинами;

использовать безопасные приёмы при работе на высоте;

оказывать первую помощь при поражении электрическим током;

соблюдать правила личной гигиены.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

Знать:

основные положения охраны труда и техники безопасности на территории строительства;

требования по охране труда при производстве работ с кухонной утварью

основные положения производственной гигиены и санитарии.

4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

обязательной учебной нагрузки обучающегося 34 часа, в том числе:

2. Структура и содержание учебной дисциплины

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Обязательная нагрузка	34
в том числе:	
Теория	34
Практические занятия	
Консультации	10
Итоговая аттестация Дифференцированный зачет	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы обучающихся	Кол. часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Тема 1 Основные положения охраны труда и производственной санитарии на объектах зеленого хозяйства.	Содержание учебного материала Трудовое законодательство в области охраны труда (возрастные рамки трудоспособности, трудовой договор, отпуск, несчастные случаи на производстве и их предотвращение, временная нетрудоспособность, инвалидность, пенсионное обеспечение). Виды инструктажа. Требования к строительной площадке Знаки безопасности, знаки электрической безопасности.	1	2
Тема 2 Меры безопасности при работе с инструментами и оборудованием	Содержание учебного материала Учебная мастерская. Размещение в ней рабочих мест учащихся, оборудования. Хранение инструментов, учебно-наглядных пособий и технической документации. Режим работы и правила внутреннего распорядка. Практическая работа Лабораторная работа Контрольная работа Самостоятельная работа обучающихся	2 2 - - - -	- - - -
Тема 3 Меры безопасности при работе с токоведущими частями.	Содержание учебного материала Организация рабочего места вблизи с электроустановками и токоведущими частями и электроприборами. <i>Практическая работа № 1</i> Основные правила и инструкции по безопасности труда.	3 2	-
Тема 4 Правила безопасности во время работ на учебно-опытном участке.	Лабораторная работа Контрольная работа Самостоятельная работа обучающихся Содержание учебного материала Последствия нарушения правил техники безопасности. <i>Практическая работа № 2</i> Ознакомление с инструктажем по технике безопасности во время работ в лаборатории	- - - 4 2	- - - - -
Тема 5 Электробезопасность	Лабораторная работа Контрольная работа Самостоятельная работа обучающихся Содержание учебного материала Первая помощь пострадавшему в результате удара током. Методика спасения	- - - 8 4	- - - - -

	человека, реанимация, доставка человека до скорой помощи. Опасные факторы поражения током.		
	<i>Практическая работа № 3</i> Отработка методики реанимации человека.	4	-
	Лабораторная работа	-	-
	Контрольная работа	-	-
	Самостоятельная работа обучающихся	-	-
	Содержание учебного материала	6	
Тема 6			
Пожарная безопасность	Причины пожаров, меры предупреждения пожаров. Правила поведения учащихся при пожаре. Порядок вызова пожарной команды. Правила пользования первичными средствами пожаротушения. Устройство и применение огнетушителей, пожарных кранов. Средства тушения пожара в учебной мастерской и помещениях техникума.	4	
	<i>Практическая работа № 4</i> Изучить правила пользования огнетушителем.	2	-
	Правила пользования первичными средствами пожаротушения	-	-
	Лабораторная работа	-	-
	Контрольная работа	-	-
	Самостоятельная работа обучающихся	-	-
	Содержание учебного материала	6	
Тема 7			
Гигиена труда и производственной санитарии	Цели и задачи гигиены труда. Освещённость рабочих мест. Состав воздуха. Запылённость, шум. Температурный режим	4	2
	<i>Практическая работа № 5</i> Знакомление с инструкциями по технике безопасности и охране труда	2	-
	Лабораторная работа	-	-
	Контрольная работа	-	-
	Самостоятельная работа обучающихся	-	-
	Консультации:	10	
	1. Виды инструктажа. Требования к строительной площадке Знаки безопасности, знаки электрической безопасности. 2. Первая помощь пострадавшему в результате удара током. 3. Правила поведения во время работы в лаборатории 4. Последствия нарушения правил техники безопасности.		
	Контроль знаний	2	-
	Дифференцированный зачет - не предусмотрен	2	3
	Итого	34	

3. Условия реализации программы учебной дисциплины

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация программы учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета

Охрана труда на предприятиях общественного питания

Оборудование учебного кабинета: парты, стулья, классная доска, стол преподавателя, стеллажи для книг, информационные стенды, наглядные пособия

Технические средства обучения: ПК, мультимедиа проектор.

3.2. Информационное обеспечение обучения.

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1 Карнаух, Н. Н. Охрана труда : учебник для СПО / Н. Н. Карнаух. — М. : Издательство Юрайт, 2020. — 380 с. — (Серия : Профессиональное образование).

Дополнительные источники: учебники и учебные пособия:

В.А. Девисилов «Охрана труда»: учебник Профессиональное образование.- М.ФОРУМ: ИНФРА-М, 2019.- 448 с

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОСНОВЫ АГРОНОМИИ»

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий. Формой итоговой аттестации является контроль знаний

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>Освоенные умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> • использовать безопасные приёмы при работе механическим инструментом и машинами; • использовать безопасные приёмы при работе на высоте; • оказывать первую помощь при поражении электрическим током; • соблюдать правила личной гигиены. 	<p>Формы контроля обучения:</p> <p>-практические задания по работе с информацией, литературой;</p> <p>Формы оценки результативности обучения:</p> <p>- накопительная система оценок, на основе выставляется итоговая отметка</p>
<p>Усвоенные знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> • основные положения охраны труда и техники безопасности на территории строительства; • требования по охране труда при работе в лаборатории поваров. • основные положения производственной гигиены и санитарии. 	<p>Методы контроля направлены на проверку умения учащихся:</p> <p>-выполнять условия задания на творческом уровне с представлением собственной позиции;</p> <p>-делать осознанный способов действий из ранее известных;</p> <p>- осуществлять коррекцию сделанных ошибок;</p> <p>-работать в группе и представлять как свою, так и позицию группы;</p> <p>Методы оценки результатов обучения:</p> <p>- мониторинг роста творческой самостоятельности и навыков получения нового знания каждым обучающимся;</p> <p>- формирование результата итоговой аттестации по дисциплине на основе суммы результатов текущего контроля.</p>

4.1. ПЕРЕЧЕНЬ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ

1. Проблемные задачи
2. Лекция визуализация
3. Лекция - дискуссия
4. Круглый стол