

ЗАИНСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ

АДАптиРОВАННАЯ РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП. 06 Охрана труда

16675 Повар для детей с ограниченными возможностями здоровья

2023 г

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ АДАПТИРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

# 1. ПАСПОРТ АДАПТИРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.06 ОХРАНА ТРУДА

## 1.1 Область применения программы

Адаптированная рабочая программа общепрофессиональной дисциплины (далее рабочая программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с профессиональным стандартом по профессии 16675 Повар для детей с ограниченными возможностями здоровья,

1.2. Место общепрофессиональной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина относится к группе общепрофессионального цикла ОП.06

1.3 Цели и задачи общепрофессиональной дисциплины – требования к результатам освоения общепрофессиональной дисциплины:

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими трудовым функциям обучающийся должен освоить:

Трудовые действия:

Упаковка готовой продукции и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения, по заданию кондитера

Необходимые умения:

Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте в кондитерском цехе

Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве кондитерской и шоколадной продукции

Необходимые знания:

Нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания

Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания

В ходе освоения (общепрофессиональной дисциплины) учитывается движение к достижению личностных результатов обучающимися.

Результатом освоения общепрофессиональной дисциплины является овладение обучающимися трудовыми функциями (ТФ) Содержание ТФ, в том числе личностными результатами воспитания:

Код	Наименование результата обучения
ТФ-1	Выполнение инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места
ТФ-2	Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентаций и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции
ЛР 4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»
ЛР 15	Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий
ЛР 16	Проявляющий доброжелательность к окружающим, деликатность, чувство такта и готовность оказать помощь, содействие нуждающемуся

1.4 Рекомендуемое количество часов на освоение программы общепрофессиональной дисциплины:

Всего -76 часов, в том числе:

Максимальной учебной нагрузки обучающегося – 76 часов, включая:

Обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 51 часов;

В том числе: практических занятий – 18 часов

Внеаудиторная самостоятельная работа обучающегося - 25 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)	76
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	51
в том числе:	
Практических занятий	18
Внеаудиторная самостоятельная работа обучающегося (всего)	25
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	

## 2.2 Содержание обучения по общепрофессиональной дисциплины ОП.06 ОХРАНА ТРУДА

Наименование разделов Наименование общепрофессиональных дисциплин, и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа студента	Объем часов	
Раздел 1. Общие вопросы охраны труда			
Тема 1. Государственные регулирование в сфере охраны труда	Содержание учебного материала		
	1.	Структура системы охраны труда. Функции и задачи управления охраной труда на предприятии.	2
	2.	Основы трудового законодательства	2
Тема 2. Производственный травматизм и профессиональная заболеваемость	3.	Производственный травматизм и профессиональные заболевания.	2
	4.	Расследования и учет несчастных случаев и профессиональных заболеваний на производстве.	2
	5.	Виды инструктажей: вводный, первичный на рабочем месте, повторный, внеплановый, целевой	2
	6.	Практическое занятие № 1. Расследование несчастных случаев.	2
	7.	Практическое занятие № 2. Решение ситуационных задач (по видам инструктажей)	2
	Внеаудиторная самостоятельная работа № 1 Профессиональные заболевания повара. Внеаудиторная самостоятельная работа № 2 Охрана труда подростков.		4
	Раздел 2. Производственная санитария и гигиена труда		
Тема №1 Микроклимат на рабочих местах. Средства индивидуальной защиты.	Содержание учебного материала		
	8.	Микроклимат на рабочих местах и меры его обеспечения. Производственное освещение.	2
	9.	Средства индивидуальной защиты.	2
	10.	Лабораторно-практическая работа №3 Характеристика спецодежды повара. Характеристика производственной санитарии поварского цеха.	2
	Внеаудиторная самостоятельная работа № 1 Подготовить презентацию. Специальная одежда повара. Внеаудиторная самостоятельная работа № 2 Подготовить презентацию. Средства индивидуальной защиты.		4

Раздел 3.Производственная безопасность			
Тема №3. Обеспечение электробезопасности	Содержание учебного материала		
	11.	Меры защиты от поражения электрическим током. Первая помощь при поражении электрическим током	2
	12.	Практическое занятие №4 Безопасные правила эксплуатации электрооборудования.	2
	Внеаудиторная самостоятельная работа № 1 Средства защиты от поражения электрическим током. Внеаудиторная самостоятельная работа № 2 Защита от статистического напряжения.		4
Раздел 4 Требования безопасности к технологическому оборудованию			
Тема №4. Техника безопасности	Содержание учебного материала		
	13.	Требования ТБ, производственной экологии, санитарной и пожарной безопасности к устройству и содержанию предприятий	2
	14.	Требования безопасности при эксплуатации технологического оборудования	2
	15.	Безопасность труда в хлебопекарном, макаронном и кондитерских производствах	2
	16.	Техника безопасности при эксплуатации холодильных установок и сосудов, работающих под давлением	2
	17.	Техника безопасности при организации и проведении погрузочно-разгрузочных работ и эксплуатации подъёмно-транспортного оборудования	2
	18.	Практическое занятие №5 Общие требования безопасности.	2
	19.	Практическое занятие №6 Первичный инструктаж по безопасности труда на рабочем месте	2
	Внеаудиторная самостоятельная работа № 1 Подготовить реферат. Психология и физиология труда. Внеаудиторная самостоятельная работа № 2 Подготовить реферат. Техническая эстетика и функциональная музыка.		4
Раздел 5 Пожаро-и взрывобезопасность			
Тема №5 Пожарная безопасность	Содержание учебного материала		
	20.	Пожарная безопасность технологических процессов. Организация пожарной безопасности. Первичные средства пожаротушения. Техника тушения пожара.	2
	21.	Средства и техника тушения пожара	2
	22.	Лабораторно-практическая работа №7 Устройство и правила эксплуатации огнетушителя.	2
	23.	Лабораторно-практическая работа № 8 Оказание первой помощи при термических ожогах	2

	Внеаудиторная самостоятельная работа № 1 Подготовить презентацию: Стационарные и первичные средства пожаротушения.	5	
Раздел 6 Оказание первой доврачебной помощи пострадавшим			
Тема №6 Первая помощь при ранении, ожогах, кровотечениях и других повреждениях здоровья	Содержание учебного материала		
	24.	Оказание первой помощи при ожогах, ранениях, кровотечениях, обморожениях и других несчастных случаях.	3
	25.	Практическое занятие №9 Приемы по оказанию первой помощи	2
	Внеаудиторная самостоятельная работа № 1 Подготовить презентацию: Доврачебная помощь при кровотечениях.		4
	Дифференцированный зачет.		
		Всего:	76

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Требования к минимальному материально – техническому обеспечению:

Кабинет «Кабинет специальных дисциплин»

- доска учебная,
- рабочее место преподавателя,
- столы,
- стулья (по числу обучающихся),
- шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.;
- компьютер,
- мультимедийный проектор,
- наглядные пособия (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

#### 3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы:

Основные источники:

Znanium.com

1. Беляков, Г. И. Охрана труда и техника безопасности: учебник для среднего профессионального образования / Г. И. Беляков. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2019. — 404 с.
2. Карнаух, Н.Н. Охрана труда: учебник для среднего профессионального образования / Н. Н. Карнаух. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 380 с.
3. Родионова, О. М. Охрана труда: учебник для среднего профессионального образования / О. М. Родионова, Д. А. Семенов. — Москва: Издательство Юрайт, 2020.
4. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле: учеб. пособие для нач. проф. образования / Ю. М. Бурашников, А. С. Максимов.
5. Беляков, Г.И. Охрана труда и техника безопасности: учебник для среднего профессионального образования / Г. И. Беляков. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 404 с.

#### 3.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Профессиональное обучение - программы профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих, программы переподготовки рабочих, служащих

#### 3.4 Кадровое обеспечение образовательного процесса.

Реализация образовательной программы обеспечивается квалифицированными педагогическими работниками образовательной организации, отвечающими квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках.

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, имеют дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области общепрофессиональной деятельности, указанной в пункте 1.6 настоящего ФГОС СПО.



#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ, ОП.06 Охрана труда

##### 4.1 Формы и методы контроля и оценки результатов обучения направлены на формирование трудовых функций, результатов воспитания

Основные показатели оценки результатов	Результаты (освоенные трудовые функции)	Результаты воспитания Личностные результаты обучающихся учитываются в ходе оценки результатов освоения общепрофессиональной дисциплины	Формы и методы контроля и оценки
<p>Трудовые действия: Проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха по заданию кондитера Упаковка готовой продукции и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения, по заданию кондитера</p> <p>Необходимые умения: Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте в кондитерском цехе Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве кондитерской и шоколадной продукции</p> <p>Необходимые знания: Нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания</p>	<p>ТФ-1 Выполнение инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места</p> <p>ТФ-2 Выполнение заданий кондитера по изготовлению , презентаций и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции</p>	<p>ЛР 4 Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»</p> <p>ЛР 15 Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий</p> <p>ЛР 16 Проявляющий доброжелательность к окружающим, деликатность, чувство такта и готовность оказать помощь, содействие нуждающемуся</p>	<p>Наблюдение и оценка достижений деятельности, учащихся на практических занятиях, отчет по поиску необходимой информации</p> <p>– Текущий контроль в ходе практических занятий; – Тестирование; – Устный опрос; – Решение ситуационных задач; – Наблюдение и оценка достижений деятельности, учащихся на практических занятиях, – Отчет по выполненным рефератам, отчет по поиску необходимой информации; Дифференцированный зачет;</p>

#### 4.2 Личностные результаты реализации программы воспитания

Личностные результаты	Тема. Дидактические единицы. Воспитательная задача к уроку	Способы организации учебной деятельности	Оценка процесса формирования личностного результата
<p>ЛР 16 Проявляющий доброжелательность к окружающим, деликатность, чувство такта и готовность оказать помощь, содействие нуждающемуся</p>	<p>Тема: Оказание доврачебной помощи. Практическая работа №9 Приемы по оказанию первой помощи Воспитательные задачи:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- развитие ответственного отношения к организации и ходу продуктивной деятельности при выполнении проектных и практических работ;</li> <li>- формирование умений студентов принимать самостоятельные решения о целесообразности действий, направленных на достижение индивидуальных результатов;</li> <li>- формированию потребности в достижении цели (личностной и общественно значимой),</li> <li>- формированию умения соотносить свои индивидуальные особенности с требованиями конкретной профессии,</li> <li>- формированию профессионально важных качеств личности, оценке и коррекции профессиональных планов воспитанников</li> </ul>	<p>1.Объяснительно-иллюстративный и информационно-рецептивный: рассказ, лекция, объяснение, работа с литературой, видеоролики. 2. Исследовательский, когда обучающимся дается познавательная задача, которую они решают самостоятельно, подбирая для этого необходимые методы и пользуясь помощью преподавателя.</p>	<p>1) Творческий подход презентации, докладов. 2) Уровень продуктивной деятельности во время выполнения работы; 3) способность к самоорганизации, методической грамотности; 4) демонстрация способности к самооценке, взаимооценке.</p>