

ПРИЛОЖЕНИЕ № _____
к рабочей программе
профессионального обучения
по профессии 16675 Повар

ФЕДЕРАЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ №302
ФЕДЕРАЛЬНОЙ СЛУЖБЫ ИСПОЛНЕНИЯ НАКАЗАНИЙ
(ФКП ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ №302)

РАССМОТРЕНО
На заседании МК
Протокол № _____
« _____ » _____ 2022г

УТВЕРЖДАЮ
Директор ФКП
образовательного учреждения
№302
_____ Абумов Ф.М.
« _____ » _____ 2022г

ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОХРАНА ТРУДА

2022 г.

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Охрана труда

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе программы учебной дисциплины Охрана труда

Организация-разработчик: федеральное казенное профессиональное образовательное учреждение №302 Федеральной службы исполнения наказаний

Авторы:

Ложкин Сергей Анатольевич, преподаватель федерального казенного профессионального образовательного учреждения № 302 Федеральной службы исполнения наказаний

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Охрана труда

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью профессиональной образовательной программы профессионального обучения по рабочей профессии 16675 Повар

1.2. Место дисциплины в структуре профессиональной образовательной программы: Учебная дисциплина Охрана труда входит в общепрофессиональный цикл образовательной программы профессионального обучения 16675 Повар

1.3. Цели учебной дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины:

цель: формирование теоритических знаний обучающихся по вопросам охраны труда повара

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен

уметь: применять на практике требования охраны труда повара;

знать: требования охраны труда повара

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающихся - 12 часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся - 12 часов;

2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Количество часов
Максимальная учебная нагрузка (всего) Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	12 12
в том числе:	
лабораторные занятия	-
практические занятия	-
контрольные работы	1
<i>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

2.2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ Охрана труда

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала	Количество часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1. Охрана труда при выполнении поварских работ		2	
Тема 1.1. Организация работы по охране труда на предприятии	Содержание учебного материала	2	
	1. Организация работы по охране труда на предприятии	1	1
	2. Производственный травматизм. Профилактика профессиональных заболеваний	1	
Раздел 2. Охрана труда при эксплуатации оборудования		9	
Тема 2.1. Электробезопасность на предприятиях общественного питания	Содержание учебного материала	3	1
	1. Классификация помещений по электробезопасности	1	
	2. Виды электротравм. Причины поражения электрическим током	1	
	3. Меры защиты от поражения электрическим током	1	
Тема 2.2. Организация пожарной безопасности на предприятиях общественного питания	Содержание учебного материала	2	
	1. Общие задачи пожарной безопасности. Противопожарный инструктаж.	1	1
	2. Предотвращение пожара на предприятии. Ликвидация пожара.	1	
Тема 2.3. Охрана труда при эксплуатации оборудования	Содержание учебного материала	5	
	1. Требования охраны труда на рабочем месте.	1	1
	2. ОТ при эксплуатации подъемно-транспортного оборудования и сосудов под давлением	1	
	3. ОТ при эксплуатации теплового, газового, механического оборудования	1	
	4. Оказание первой доврачебной помощи пострадавшим	1	
	Контрольная работа «Охрана труда при выполнении поварских работ»	1	2
Всего:		12	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. - ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. - репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)
3. - продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация программы учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета

Оборудование учебного кабинета: рабочие места по количеству обучающихся, рабочее место преподавателя, учебная доска

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, дополнительной литературы

Основные источники:

1. В.М. Калинина «Охрана труда на предприятиях пищевой промышленности» М: «академия» 2014г;

2. В.А.Коева, Охрана труда в предприятиях общественного питания.- Ростов н/Д: Феникс, 2006;

Дополнительные источники:

1. Т.И. Куценко, И.А. Жашнева «Основы гигиены и производственной санитарии», М.: высшая школа, 1985;

2. Трудовой кодекс РФ. М.: Издательство ПРИОР, 2002г. – 144 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Образовательное учреждение, реализующее подготовку по учебной дисциплине, обеспечивает организацию и проведение текущего и итогового контроля демонстрируемых обучающимися знаний, умений и навыков.

Текущий контроль проводится преподавателем в процессе проведения индивидуального и фронтального опроса, тестирования,. Формы и методы текущего и итогового контроля по учебной дисциплине самостоятельно разрабатываются преподавателем и доводятся до сведения обучающихся в начале обучения. Для текущего контроля преподавателем создаются контрольно-измерительные материалы (КИМ).

Итоговый контроль по учебной дисциплине осуществляется преподавателем в форме дифференцированного зачета.

Педагогические КИМ предназначены для определения соответствия (или несоответствия) индивидуальных образовательных достижений основным показателям результатов подготовки (таблицы №1, №2).

Таблица №1

Раздел (тема) учебной дисциплины	Результаты (освоенные умения, усвоенные знания)	Основные показатели результатов подготовки	Формы и методы контроля
Раздел 1. Охрана труда при выполнении поварских работ Тема 1.1 Организация работы по охране труда на предприятии	Знание общих вопросов охраны труда. Умение соблюдать общие требования безопасности труда и производственной санитарии	Формулирование четкого понимания целей и задач предмета и значения системы охраны труда на предприятиях	Фронтальные , индивидуальные опросы Контрольная работа
Раздел 2. Охрана труда при эксплуатации оборудования. Тема 2.1. Электробезопасность на предприятиях общественного питания	Знание требований электробезопасности. Умение грамотно применять полученные знания в работе	Обоснование причин электротравматизма и мер по защите от поражения электрическим током	Фронтальные , индивидуальные опросы Контрольная работа
Тема 2.2. Организация пожарной безопасности на предприятиях общественного питания	Знание требований пожарной безопасности. Умение грамотно применять полученные знания в работе	Обоснование причин возникновения пожарной опасности и мер по защите от пожара	Фронтальные , индивидуальные опросы Контрольная работа
Тема 2.3. Охрана труда при эксплуатации оборудования	Знание требований охраны труда при эксплуатации оборудования. Умение грамотно применять полученные знания в работе	Формулирование четкого понимания правильности действий во избежание случаев травматизма и нарушения требований охраны труда	Фронтальные , индивидуальные опросы Контрольная работа

Таблица №2 Форма для определения результатов и содержания подготовки по учебной дисциплине «Охрана труда»

Результаты (освоенные умения, усвоенные знания)	Основные показатели результатов подготовки	Формы и методы контроля и оценки	Содержание учебного материала	Уровень освоения
1	2	3	4	5
Знание общих вопросов охраны труда. Умение соблюдать общие требования безопасности труда и производственной санитарии	Формулирование четкого понимания целей и задач предмета и значения системы охраны труда на предприятиях	Фронтальные, индивидуальные опросы Контрольная работа	Общие вопросы охраны труда повара. Причины производственного травматизма. Профилактика профессиональных заболеваний.	2
Знание требований электробезопасности. Умение грамотно применять полученные знания в работе	Обоснование причин электротравматизма и мер по защите от поражения электрическим током	Фронтальные, индивидуальные опросы Контрольная работа	Виды электротравм. Причины поражения электрическим током. Охрана труда во избежание поражения электрическим током	2
Знание требований пожарной безопасности. Умение грамотно применять полученные знания в работе	Обоснование причин возникновения пожарной опасности и мер по защите от пожара	Фронтальные, индивидуальные опросы Контрольная работа	Общие задачи пожарной безопасности. Инструктаж по пожарной безопасности. Предотвращение пожара и действия по его ликвидации.	2
Знание требований охраны труда при эксплуатации оборудования. Умение грамотно применять полученные знания в работе	Формулирование четкого понимания правильности действий во избежание случаев травматизма и нарушения требований охраны труда	Фронтальные, индивидуальные опросы Контрольная работа	Меры охраны труда при эксплуатации подъемно-транспортного, теплового, газового, механического оборудования, сосудов под давлением. Правила оказания первой помощи при несчастных случаях	2

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 603332450510203670830559428146817986133868575778

Владелец Абумов Федор Михайлович

Действителен с 15.12.2021 по 15.12.2022