

РАССМОТРЕНА
МК Общепрофессионального цикла

мо (подпись) Сивонина Н.В.
(ФИО председателя МК)

Протокол № 5 от 09 04 2024 г.

СОГЛАСОВАНА
Заместитель директора по учебной работе
О.А. Рейнгардт

09 04 2024 г.

АДАПТИРОВАННАЯ РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.04. ОХРАНА ТРУДА
название дисциплины

для лиц с нарушениями интеллекта (легкая степень умственной отсталости)

по профессии 16472 ПЕКАРЬ
код, название профессии

вид образования: профессиональное обучение
форма обучения: очная
срок освоения АОППО: 1 год 10 месяцев

г. Канск, 2024 г

Адаптированная рабочая программа профессионального обучения, для лиц с нарушением интеллекта (легкая степень умственной отсталости), по профессии 16472 Пекарь разработана на основании:

- Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих (ЕТКС), [Выпуск № 51](#) (утвержден Постановлением Минтруда РФ от 05.03.2004 N 30, [Раздел ЕТКС «Хлебопекарно-макаронное производство»](#));

- Федеральный государственный образовательный стандарт, утвержденного приказом Министерства просвещения РФ от 31.05.2021г. №287г. (с изменениями 08.11.2022г.);

- Приказ Минобрнауки России от 09.04.2015 N 390, «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования» (с изменениями на 6 марта 2023 года)

- Сборник учебных планов и программ для профессиональной подготовки и повышения квалификационных рабочих по профессии «Пекарь», Института развития профессионального образования (Министерства образования Российской Федерации,

- «Перечень профессий рабочих, должностей служащих по которым осуществляется профессиональное обучение» (утвержден приказом № 534 Министерства Просвещения РФ от 14.09.2023года),

- «Рекомендации по разработке и реализации адаптированных образовательных программ профессионального обучения для инвалидов и лиц с ОВЗ с нарушениями интеллекта»; Письма Минпросвещения России от 11.02.2019 N 05-108 "О профессиональном обучении лиц с различными формами умственной отсталости" (вместе с "Разъяснениями по вопросам организации профессионального обучения лиц с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями)").

СОДЕРЖАНИЕ

- 1 Паспорт адаптированной рабочей программы учебной дисциплины
- 2 Структура и содержание адаптированной рабочей программы учебной дисциплины
- 3 Условия реализации адаптированной рабочей программы учебной дисциплины
- 4 Контроль и оценка результатов освоения адаптированной рабочей программы учебной дисциплины

1 ПАСПОРТ АДАПТИРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.04 Охрана труда

1.1 Область применения рабочей программы

Адаптированная рабочая программа учебной дисциплины ОП.04 Охрана труда является частью программы по профессии 16472 Пекарь (для лиц с интеллектуальными нарушениями), разработана на основе Рекомендаций по разработке и реализации адаптированных образовательных программ профессионального обучения для инвалидов и лиц с ОВЗ с нарушениями интеллекта.

В программе учитываются индивидуальные особенности обучающегося и специфика усвоения им учебного материала. Рабочая программа направлена на коррекцию недостатков в знаниях обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, преодоление трудностей в освоении дисциплины ОП.04 Охрана труда, оказание помощи и поддержки детям данной категории.

1.2 Место дисциплины в структуре адаптированной основной профессиональной образовательной программы

Учебная дисциплина ОП.4 Охрана труда, является дисциплиной общепрофессионального цикла.

1.3 Цели и планируемые результаты освоения учебной дисциплины:

Содержание программы учебной дисциплины направлено на достижение следующей цели: формирование понятий и практических навыков, необходимых для обеспечения безопасных условий труда в профессиональной деятельности.

Задачи дисциплины:

- развитие предметно-практического и наглядно-образного мышления;
- формирование навыков анализа опасных и вредных производственных факторов, навыков защиты от опасностей технических систем и технологических процессов.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся с интеллектуальными нарушениями должен **уметь:**

- соблюдать правила безопасности труда, санитарии и гигиены, электро- и пожарной безопасности;
- оказывать первую медицинскую помощь пострадавшему;
- пользоваться средствами пожаротушения;
- применять средства индивидуальной и коллективной защиты;
- участвовать в мероприятиях по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;
- соблюдать требования по безопасному ведению технологического процесса;

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся с интеллектуальными нарушениями должен **знать:**

- рациональную организацию труда на рабочем месте;
- особенности обеспечения безопасных условий труда в сфере профессиональной деятельности;
- систему правовых, технических, санитарных норм, обеспечивающих безопасные условия работ;
- опасные и вредные производственные факторы, приводящие к травме или снижению работоспособности;
- обязанности работников по выполнению требований охраны труда;
- действие токсичных веществ на организм человека;
- действие электрического тока на организм человека;
- меры предупреждения пожаров и взрывов;
- основные причины возникновения пожаров и взрывов;
- средства индивидуальной защиты;
- правила санитарии и гигиены, безопасности труда;
- правила безопасной эксплуатации электрического оборудования;
- инструкции по технике безопасности на рабочем месте.

Вышеперечисленные требования к результатам освоения учебной дисциплины направлены на формирование следующих **общих и профессиональных компетенций**

Выпускник, освоивший примерную адаптированную программу профессионального обучения, должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

Код	Наименование компетенции
ОК1	Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК2	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем
ОК3	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы
ОК4	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами
ПК 1.4.	Обслуживать оборудование для приготовления теста
ПК 1.5	Производить формование тестовых заготовок вручную или с применением формующего оборудования
ПК 1.6	Производить укладку сформованных полуфабрикатов на листы, платки, в формы.
ПК 1.10.	Производить упаковку и маркировку хлебобулочных изделий

Выпускник, освоивший адаптированную программу профессионального обучения, должен обладать **специальными компетенциями**, включающими в себя способность:

СК. 1 Проявлять навыки самостоятельной производственной деятельности, основанные на принципах соблюдения требований безопасности.

СК.4 Использовать возможности ИТ-технологий для осуществления поиска

информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

СК.5 Уметь проявлять культуру общения, грамотность устной речи в общении с коллегами, потребителями услуг.

1.4 Количество часов на освоение программы дисциплины:

всего учебной нагрузки обучающегося - 34 часов, в том числе:

лабораторные и практические работы - 12 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов	в т.ч. по курсам, семестрам
	очная	
1	2	3
Учебная нагрузка (всего)	34	1 курс 1 семестр- 34ч.
в том числе:		
лабораторные и практические работы	12	1 курс 1 семестр- 12ч.
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		1 семестр

2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины

ОП.04 Охрана труда

Наименование разделов и тем	№	Содержание учебного материала, практические работы	Объем часов	Уровень усвоения	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1		2	3	4	5
Первый курс, первый семестр					
Раздел 1 Охрана труда					
Тема 1.1			1		
Понятие о системе охраны труда.	Содержание учебного материала				
	1	Организация службы охраны труда на предприятиях всех форм собственности. Цели и задачи курса «Охрана труда».	1	1	
Тема 1.2			3	1	
Общие вопросы трудового законодательства	Содержание учебного материала				
	1	Основные направления государственной политики в области охраны труда	1		ОК 1.- ОК.4. СК. 1, СК4-СК.5
	2	Рабочее время. Время отдыха. Охрана труда несовершеннолетних, женщин. Льготы	1		
	3	Ответственность за нарушение правил охраны труда. Надзор и контроль за соблюдением законодательных и иных нормативных актов об охране труда.	1		
Тема 1.3			3		
Организационные вопросы безопасности труда пекаря	Содержание учебного материала				
	1	Обязанности работников и работодателей по охране труда	1	1	ОК 1.- ОК.4. СК. 1, СК4-СК.5
	2	Обучение и профессиональная подготовка по охране труда.	1	1	
	3	Практическая работа №1 «Структурирование изученного учебного материала в таблицах»	1	1	
Тема 1.4			4		

Инструкции по охране труда в хлебопекарном производстве	Содержание учебного материала				
	1	Инструкции по охране труда для пекаря	1	1	ОК 1.- ОК.4. СК. 1, СК4-СК.5 ПК 1.4., ПК 1.5., ПК 1.6., ПК 1.10
	2	Предварительные и периодические медицинские осмотры	1	1	
	3	Практическая работа №2 «Изучение инструкций по охране труда на рабочем месте»	1	1	
4	Практическая работа №3 « Термины и определения основных понятий в области безопасности труда. Работа со словарём».	1	1,2		
Тема 1.5			3		
Производственный травматизм	Содержание учебного материала				
	1	Несчастный случай на производстве. Порядок расследования несчастного случая, оформление акта	1	1	ОК 1.- ОК.4. СК. 1, СК4-СК.5, ПК 1.4., ПК 1.5., ПК 1.6., ПК 1.10
	2	Возмещение вреда, причиненного работнику. Обязательное социальное страхование от несчастных случаев. Аттестация рабочих мест	1	1	
	3	Практическая работа №4 «Ознакомление с актом Н-1»	1	1	
Тема 1.6			2		
Средства индивидуальной защиты при хлебопекарном производстве	Содержание учебного материала				
	1	Индивидуальные средства защиты пекаря. Их применение. Порядок выдачи	1	1	ОК 1.- ОК.4. СК. 1, СК4-СК.5
	2	Практическая работа №5: «Изучение условий труда пекаря».	1	1,2	
Тема 1.7			2		
Требования безопасности к рабочему месту пекаря	Содержание учебного материала				
	1	Санитарные требования к рабочим помещениям и оборудованию на хлебопекарных предприятиях	1	1	ОК 1.- ОК.4. СК. 1, СК4-СК.5, ПК 1.4., ПК 1.5., ПК 1.6., ПК 1.10
	2	Требования к производственному освещению. Использование вентиляции.	1	1	
Тема 1.8			3		
Организация безопасного выполнения работ	Содержание учебного материала				
	1	Опасные и вредные производственные факторы	1	1	ОК 1.- ОК.4. СК. 1, СК4-СК.5, ПК 1.4., ПК 1.5.,
	2	Организация безопасного производства на предприятиях пищевой промышленности.	1	1	

	3	Практическая работа №6: «Классификация факторов риска производственных процессов на хлебопекарных предприятиях».	1	1,2	ПК 1.6., ПК 1.10
Тема 1.9			2		
Безопасная эксплуатация оборудования и инструментов пекаря		Содержание учебного материала			
	1	Требования безопасности при работе с оборудованием, инвентарём и инструментами пекаря.	1	1	ОК 1.- ОК.4. СК. 1, СК4-СК.5, ПК 1.4., ПК 1.5., ПК 1.6., ПК 1.10
	2	Практическая работа №7: «Опасные зоны оборудования, оградительные средства защиты».	1	1,2	
Тема 1.10			2		
Электробезопасность на производстве		Содержание учебного материала			
	1	Действие электрического тока на организм человека. Факторы, определяющие поражение работника электрическим током.	1	1	ОК 1.- ОК.4. СК. 1, СК4-СК.5, ПК 1.4., ПК 1.5., ПК 1.6., ПК 1.10
	2	Практическая работа №8: « Основные средства защиты от поражения электрическим током».	1	1,2	
Тема 1. 11			3		
Основы пожарной безопасности		Содержание учебного материала			
	1	Пожарная безопасность объекта. Предотвращение пожаров на предприятии. Организационно-технические мероприятия по пожарной безопасности	1	1	ОК 1.- ОК.4. СК. 1, СК4-СК.5, ПК 1.4., ПК 1.5., ПК 1.6., ПК 1.10
	2	Практическая работа №9: «Первичные средств пожаротушения».	1	1,2	
	3	Практическая работа №10: «Приёмы пользования пенными огнетушителями»	1	1,2	
Тема 1.12			6		
Первая помощь при несчастных случаях		Содержание учебного материала			
	1	Универсальная схема оказания первой помощи на месте происшествия. Аптечка первой помощи,	1	1	ОК 1.- ОК.4. СК. 1, СК4-СК.5, ПК 1.4., ПК 1.5., ПК 1.6., ПК 1.10
	2	Первая помощь при ожогах, ушибах, порезах.	1	1	
	3	Первая помощь при ранениях и кровотечениях.	1	1	
	4	Практическая работа №11 «Оказание первой помощи при ожогах, порезах, ушибах, ранениях».	1	2	
	5	Практическая работа №12 «Оказание первой помощи, при поражении электрическим током».	1	2	

	6	Дифференцированный зачёт	1		
		Учебная нагрузка (всего)	34		

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. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ АДАПТИРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Материально-техническое обеспечение образовательного процесса

Учебная дисциплина Охрана труда реализуется в кабинете № 3-2 «Экологических основ природопользования, безопасности жизнедеятельности и охраны труда».

Оборудование учебного кабинета:

- Доска учебная – 1 шт.
- Рабочее место преподавателя – 1 шт.
- Столы – 13 шт.
- Стулья – 26 шт.
- Шкафы для хранения учебных материалов по дисциплине - 2 шт.

Технические средства обучения:

- Компьютер с лицензионным программным обеспечением – 1 шт.
- телевизор,
- принтер.

Средства аудиовизуализации:

- стенды -6шт.

Наглядные пособия: (видеофильмы по темам; презентации по темам уроков; плакаты).

Методическое обеспечение дисциплины:

1. Опорные конспекты.
2. Комплекты тематических карточек – заданий.
3. Наглядные пособия: (видео; презентации, таблицы, плакаты).
4. Контрольно-измерительные материалы текущего контроля.
5. Комплект контрольно-измерительных материалов для подготовки и проведения дифференцированного зачета

3.2 Информационное обеспечение образовательного процесса

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.2017.-380с.

Дополнительные источники:

1. Калинина В.М. Охрана труда на предприятиях пищевой промышленности: учебник - М: Академия, 2014 г. – 2-е издание. ГОС
2. Ефремова О.С. Охрана труда от «А» до «Я»: изд. 6-е, перераб. и доп. – М.: Альфа – Пресс, 2010. – 628 с.
3. Конституция Российской Федерации.
4. Трудовой кодекс Российской Федерации.
5. Федеральный закон «Об основах охраны труда в Российской

Электронные издания (электронные ресурсы):

1. Электронное учебное пособие «Техника безопасности в пищевой промышленности»

Интернет-ресурсы:

1. Нормативные документы по охране труда. Форма доступа: <http://www.znakcomplect.ru/doc/>
2. Электронно-библиотечная система: «Академия-Медиа», Znanium.com.
3. Электронно-библиотечная система техникума.

Библиотечный фонд укомплектован печатными и/или электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех учебных циклов, изданными за последние 5 лет.

Библиотечный фонд, помимо учебной литературы, включает официальные, справочно-библиографические и периодические издания. Каждому обучающемуся обеспечен доступ к отечественным журналам по профессии.

Обеспеченность обучающихся основной учебно-методической литературой в среднем составляет 1 экз/чел. (студенты пользуются электронно-библиотечными системами: «Академия-Медиа», Znanium.com).

Электронно-библиотечная система обеспечивает возможность индивидуального доступа для каждого обучающегося из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет.

С обычным учебником обучающийся с интеллектуальными нарушениями работать не сможет. Поэтому преподаватель создает на основе учебников опорные конспекты, рабочие тетради, в которых материал структурирован и адаптирован таким образом, чтобы он был доступен для обучающегося. Учебный материал адаптирован к специфическим особенностям обучения лиц с интеллектуальными нарушениями.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ АДАПТИРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
1	2
Умения	
- соблюдать правила безопасности труда, санитарии и гигиены, электро- и пожарной безопасности; - оказывать первую медицинскую помощь пострадавшему; - пользоваться средствами пожаротушения; - применять средства индивидуальной и коллективной защиты; - участвовать в мероприятиях по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций; - соблюдать требования по безопасному ведению технологического процесса;	- устный опрос - практическая работа - дифференцированный зачет
Знания:	
- рациональную организацию труда на рабочем месте; - особенности обеспечения безопасных условий труда в сфере профессиональной деятельности; - систему правовых, технических, санитарных норм, обеспечивающих безопасные условия работ; - опасные и вредные производственные факторы, приводящие к травме или снижению работоспособности; - обязанности работников по выполнению требований охраны труда; - действие токсичных веществ на организм человека; - действие электрического тока на организм человека; - меры предупреждения пожаров и взрывов; - основные причины возникновения пожаров и	- устный опрос - практическая работа - тестирование - контрольная работа - дифференцированный зачет

взрывов; - средства индивидуальной защиты; - правила санитарии и гигиены, безопасности труда; - правила безопасной эксплуатации электрического оборудования; - инструкции по технике безопасности на рабочем месте.	
---	--

Текущий контроль результатов обучения осуществляется преподавателем в процессе проведения лабораторных и практических работ, а также при выполнении индивидуальных работ или в режиме тренировочного тестирования. Текущий контроль позволяет своевременно выявить затруднения и отставание и внести коррективы в учебную деятельность.

Промежуточная аттестация осуществляется в форме дифференцированного зачета. Процедура проведения промежуточной аттестации для обучающегося с интеллектуальными нарушениями устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей в форме тестирования.

При необходимости предусматривается увеличение времени на подготовку к дифференцированному зачету, а также предоставляется дополнительное время для подготовки ответа.

Оценочные средства (включая задания для самостоятельной работы, вопросы к дифференцированному зачету) доводятся до сведения обучающегося с ОВЗ в доступной для него форме.

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения по компетенциям

Результаты (освоенные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	Ответственность за результат своей работы. Своевременность выполнения заданий.	Поддерживать постоянный интерес к осваиваемой профессии
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем	Соответствие выполненных заданий заданным условиям и рекомендациям руководителя по их выполнению.	Экспертная оценка выполнения практических заданий.
ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за	Своевременно выполнять практические и самостоятельные работы.	Экспертная оценка выполнения практических, самостоятельных работ.

результаты своей работы		
ОК 4. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами	Понимание правил и норм делового этикета. Соблюдение принципов толерантного отношения при взаимодействии с другими обучающимися, мастерами, преподавателями	Деловая игра, собеседование.
ПК 1.4. Обслуживать оборудование для приготовления теста	Обслуживать оборудование для приготовления теста	Оценка решения ситуационных задач
ПК 1.5. Производить формование тестовых заготовок вручную или с применением формующего оборудования	Производить формование тестовых заготовок вручную или с применением формующего оборудования	Текущий контроль в форме тестовых заданий; защиты лабораторных и практических работ
ПК 1.6. Производить укладку сформованных полуфабрикатов на листы, плитки, в формы	Производить укладку сформованных полуфабрикатов на листы, плитки, в формы	Текущий контроль в форме тестовых заданий
ПК 1.10. Производить упаковку и маркировку хлебобулочных изделий	Производить упаковку и маркировку хлебобулочных изделий	Наблюдение и экспертная оценка при выполнении практических работ
СК.1Проявлять навыки самостоятельной производственной деятельности, основанные на принципах соблюдения требований безопасности	Понимание правил и норм обеспечения безопасных условий труда в сфере профессиональной деятельности; Знание правовых, технических, санитарных норм, обеспечивающих безопасные условия работ	Собеседование, решение мини-кейсов, мозговой штурм.
СК.4 Использовать возможности ИТ-технологий для осуществления поиска информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач	Умение оперативно пользоваться информацией и информационным ресурсом сети Интернет	Уроки в читальном зале с доступом к информационным ресурсам, базам данных, к справочной и научной литературе, к периодическим изданиям.
СК5.Уметь проявлять культуру общения, грамотность устной речи в общении с коллегами, руководством	Понимание правил и норм делового этикета. Умение решать учебно производственную задачу в команде	Экспертная оценка выполнения практических заданий.