(назва ЗП(ПТ)О

**КОМПЛЕКТ**

**навчально-методичних документів з планування освітнього процесу**

**викладача \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Предмет: ««Охорона праці» (загальні знання та вміння за професією**

**Професія:** 5122 Кухар

**Освітня кваліфікація:** кваліфікований робітник

**Рівень освітньої кваліфікації:** кухар 3 розряду

Загальна кількість годин відповідно до робочого навчального плану — 30

**Харків 2022**

(назва ЗП(ПТ)О

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ПОГОДЖЕНОМетодист ЗП(ПТ)О\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2022 року |  | ЗАТВЕРДЖУЮЗаступник директора з НВР\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2022 року |

#### **ОСВІТНЯ ПРОГРАМА**

**професійно-теоретичної підготовки**

**для навчання кваліфікованих робітників за професією:**

**5122 Кухар**

**Предмет: «Охорона праці» (загальні знання та вміння за професією)**

**Рівень освітньої кваліфікації:** кухар 3 розряду

**Рівень професійної (професійно-технічної) освіти:** другий (базовий)

**Вид професійної підготовки:** первинна професійна підготовка

**Форма навчання:** денна

РОЗГЛЯНУТО ТА СХВАЛЕНО

на засіданні методичної комісії

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Протокол № \_\_\_\_\_\_\_\_

від \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2022 року

**Харків 2022**

##### ЗМІСТ

1. Витяг із робочого навчального плану для підготовки кваліфікованих робітників за професією 5122 Кухар
2. Загальні знання та вміння за професією
3. Навчальна програма з предмета
4. Зміст предмета
5. Поурочно-тематичний план з предмета
6. Критерії оцінювання навчальних досягнень здобувачів професійної (професійно-технічної) освіти за 12 бальною шкалою із професійно-практичної підготовки
7. ККР (за необхідністю)
8. Список рекомендованої літератури для виробничого навчання.

ДОДАТКИ

Зразки планів уроку, методичні розробки уроку тощо.

Інструкційно-технологічні карти, інструкційні карти, алгоритми виконання робіт (приготування страв, відпрацювання вправ тощо), опорні конспекти, кросворди інструментарій для контролю навчальних досягнень здобувачів освіти тощо.

**Витяг з робочого навчального плану**

****



**НАВЧАЛЬНА ПРОГРАМА З ПРЕДМЕТА**:

**«Охорона праці» (загальні знання та вміння за професією)**

**Професія:** 5122 Кухар

**Освітня кваліфікація:** кваліфікований робітник

**Рівень освітньої кваліфікації:** кухар 3 розряду

 Загальна кількість годин відповідно до робочого навчального плану — 30 (вивчаються протягам опанування РН1- РН1-7

**Освітні компоненти ключової громадсько-правової компетентності для досягнення результатів навчання**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№ теми** | **Назва/тема складової освітньої компоненти загальних знань та вміння за професією** | **Кількість годин на складову освітньої компоненти** |
| **всього** | **з них ЛПР** |
| 1 | Правові та організаційні основи охорони праці | 4 |  |
| 2 | Основи безпеки праці у галузі. Загальні відомості про потенціал небезпек. Психологія безпеки праці. Організація роботи з охорони праці. | 10 |  |
| 3 | Основи пожежної безпеки. Вибухонебезпека виробництва і вибухозахист. | 3 |  |
| 4 | Основи електробезпеки. | 3 |  |
| 5 | Основи гігієни праці та виробничої санітарії. | 4 |  |
| 6 | Надання першої допомоги потерпілим при нещасних випадках. | 6 | 4 |
|  ***Всього годин:*** | ***30*** |  |

**Зміст предмета «Охорона праці» (загальних знань та вмінь за професією)**

|  |
| --- |
| **Темі 1. Правові та організаційні основи охорони праці**Основні законодавчі акти з охорони праці: Конституція України, Закон України "Про охорону праці", Кодекс законів про працю України, Закон України «Про загальнообов'язкове державне соціальне страхуван­ня від нещасного випадку на виробництві та професійного захворюван­ня, які спричинили втрату працездатності», Основи законодавства Укра­їни про охорону здоров'я, Закон України «Про пожежну безпеку», Закон України «Про використання ядерної енергії та радіаційну безпеку». За­кон України "Про забезпечення санітарного та епідемічного благопо­луччя населення", Закон України «Про колективні договори і угоди».Основні нормативно-правові акти з охорони праці. Право грома­дян на охорону праці при укладанні трудового договору. Правила внут­рішнього трудового розпорядку. Тривалість робочого дня працівників. Колективний договір, його укладання і виконання. Права працівників на охорону праці під час роботи на підприємстві, на пільги і компенсації за важкі та шкідливі умови праці. Охорона праці жінок і неповнолітніх. Відповідальність за порушення законодавства про працю, охорону праці, нормативно-правових актів з охорони праці.Державне управління охороною праці. Соціальна політика щодо атестації робочих місць за умовами праці невідповідність вимогам нор­мативно-правових актів з охорони праці.Навчання - інструктування з питань охорони праці. Типове положення про порядок навчання і перевірку знань з питань охорони праці, яке встановлює порядок і види інструктажів з охорони праці, форми перевірки знань працівників і посадових осіб.Поняття про виробничий травматизм і профзахворювання. Нещасні випадки, пов'язані з працею на виробництві і побутові. Безпека праці і здо­ровий спосіб життя. Алкоголізм і безпека праці. Професійні захворю­вання і професійні отруєння. Основні причини травматизму і професійних захворювань на виробництві. Основні заходи запобігання травмати­зму та захворювання на виробництві: організаційні, технічні, санітарно-виробничі, методико-профілактичні. Соціальне страхування від нещас­них випадків і професійних захворювань. Розслідування та облік нещасних випадків на вироб­ництві, професійних захворювань і професійних отруєнь. |
| **Тема 2 Основи безпеки праці у галузі. Загальні відомості про потенціал небезпек.** **Психологія безпеки праці. Організація роботи з охорони праці.**Загальні питання безпеки праці. Перелік робіт з підвищеною небезпе­кою, для проведення яких потрібне спеціальне навчання і щорічна пере­вірка знань з охорони праці.Загальні відомості про потенціал небезпек. Основні небезпеки під час проведення робіт за професією «Кухар».Роботи з підвищеною небезпекою в галузі. Вимоги безпеки праці при експлуатації машин, механізмів, обладнання та устаткування, які використовуються в харчовій промисловості та в різних закладах громадського харчування. Технічні вимоги безпеки праці при експлуатації вантажно-розвантажувального, механічного, теплового та холодильного устаткування. Захист від дії хімічних і біологічних чинників. Зони безпеки та їх огородження. Світлова і звукова сигналізація. Попереджувальні надписи, сигнальні фарбування. Знаки безпеки. Засоби колективного та індивідуального захисту від небезпечних і шкідливих виробничих факторів у галузі. Спецодяг, спецвзуття та інші засоби індивідуального захисту кухара. Захист від шуму, пилу, газу, вібрацій, несприятливих метеорологічних умов. Психологія безпеки праці кухара. Пристосування кухара до навколишніх умов в процесі праці (почуття, сприймання, увага, пам'ять, уява, емоції) та їх вплив на безпеку праці.Психофізичні фактори умов праці кухара (промислова естетика, ритм і темп роботи, виробнича гімнастика, кімнати психологічного розвантаження) та їх вплив на Безпеку праці.Вимоги нормативно-правових актів про охорону праці щодо безпеки виробничих процесів, обладнання, будівель і споруд.Перелік робіт з підвищеною небезпекою та робіт, для яких є потреба в професійному доборі; організація безпеки праці на таких роботах згідно з нормами та правилами. Прилади контролю безпечних умов праці. Світлова та звукова сигналізація. Запобіжні написи, сигнальне пофарбування. Знаки безпеки. Організація роботи з охорони праці. Запобігання виникненню аварій техногенного характеру. План евакуації з приміщень у разі аварії. |
| **Тема 3. Основи пожежної безпеки. Вибухонебезпека виробництва і вибухозахист.**Характерні причини виникнення пожеж: порушення правил використання відкритого вогню і електричної енергії, використання непідготовленої техніки в пожежонебезпечних місцях; порушення правил використання опалюваних систем, електронагрівальних прикладів, відсутність захисту від блискавки, дитячі пустощі. Вогнегасні речовини та матеріали: рідина, піна, вуглекислота, пісок, покривала, їх вогнегасні властивості. Пожежна техніка для захисту об'єктів: пожежні машини, автомобілі та мотопомпи, установки для пожежогасіння, вогнегасники, ручний пожежний інструмент, їх призначен­ня, будова, використання на пожежі. Особливості гасіння пожежі на об'єктах галузі. Організація пожежної охорони в галузі. Загальні відомості про великі виробничі аварії, їх типи, причини та наслідки. Вплив техногенних чинників на екологічну безпеку та безпеку життя і здоров'я людей. |
| **Тема 4. Основи електробезпеки.**Електрика промислова, статична і атмосферна. Особливості ураження електричним струмом. Вплив електричного струму на організм людини. Фактори, які впливають на ступінь ураження людини електрикою: величина напруги, частота струму, шлях і тривалість дії, фізичний стан людини, вологість повітря. Безпечні методи зві­льнення потерпілого від дії електричного струму. Класифікація виробничих приміщень відносно небезпеки ураження працюючих електричним струмом. Правила безпечної експлуатації технологічного устаткування. Захист від статичної електрики. Захист будівель та споруд від блискавки. Правила поведінки під час грози. |
| **Тема 5. Основи гігієни праці та виробничої санітарії.**Поняття про гігієну праці як систему організаційних, гігієнічних та санітарно-технічних заходів. Шкідливі виробничі фактори (шум, вібрація, іонізуючі випромінювання тощо), основні шкідливі речовини, їх вплив на організм людини. Дії вірусів, інфекцій, що передаються через кров, біологічні рідини і спричиняють порушення нормальної життєдіяльності людини, викликають гострі та хронічні захворювання.Фізіологія праці. Чергування праці і відпочинку. Виробнича гімнастика. Додержання норм піднімання і переміщення важких речей неповнолітніми і жінками.Основні гігієнічні особливості праці за даною професією. Вимоги до опалення, вентиляції та кондиціонування повітря виробничих, навчальних та побутових приміщень. Правила експлуатації систем опалення та вентиляції.Види освітлення. Природне освітлення. Штучне освітлення: робоче та аварійне. Правила експлуатації освітлення.  |
| **Тема 6. Надання першої допомоги потерпілим при нещасних випадках.**Послідовність, принципи й засоби надання першої допомоги. Засоби надання першої допомоги. Медична аптечка, її склад, призначен­ня, правила користування. Способи реанімації. Штучне дихання способом «з рота в рот» чи «з носа в ніс». Положення потерпілого і дії особи, яка надає допомогу. Непрямий масаж серця. Порядок одночасного виконання масажу серця та штучного дихання. Перша допомога при ударах, вивихах, переломах, розтягненні зв'язок. Припинення кровотечі з рани, носа, вуха, легень, стравоходу тощо. Перша допомога при пораненнях. Правила накладання пов'язок, їх типи. Надання першої допомоги при знепритомнінні (втраті свідомості), шо­ку, тепловому та сонячному ударі, обмороженні. Опіки, їх класифікація. Перша допомога при хімічних і термічних опічках, опіку очей.Перша допомога при запорошуванні очей. Способи промивання очей. Ознаки отруєння і перша допомога потерпілому. Способи надання допомоги при отруєнні чадним газом, алкоголем, нікотином. Транспортування потерпілого. Підготовка потерпілого до транспортування.  |