

Министерство образования и науки Республики Татарстан  
Государственное автономное профессиональное  
образовательное учреждение  
«Международный колледж сервиса»

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

учебной дисциплины

ОП.06 Охрана труда

по профессии среднего профессионального образования

43.01.09 Повар, кондитер

по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих

Квалификация: повар (3-4 разряд)

– кондитер (3-4 разряд)

Форма обучения - очная

Нормативный срок обучения – 3 года 10 месяцев

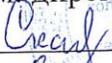
На базе основного общего образования

Профиль получаемого профессионального  
образования- естественно-научный

Казань  
2022

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по УПР

 О.Р. Скальская  
« 6 » 09 2022 г.

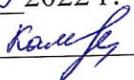
Рабочая программа учебной дисциплины ОП.06 Охрана труда составлена на основе: Приложения 4 информационно-методического письма «Об актуальных вопросах развития среднего профессионального образования, разрабатываемых ФГАУ «ФИРО» от 11.10.2017 г. № 01-00-05/925, «Рекомендаций по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования», рекомендованных Департаментом государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и дополнительного профессионального образования Министерства образования и науки Российской Федерации, письмо директора Департамента Н.М. Золотаревой от 17.03.2015 г. № 06-259, «Программы общеобразовательной учебной дисциплины «Охрана труда» по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер, рекомендованной ФГАУ «Федеральный институт развития образования» (протокол № 3 от 21 июля 2015 г.).

Организация-разработчик: Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Международный колледж сервиса».

Разработчики:

Сидорова О.Н. - преподаватель ГАПОУ «Международный колледж сервиса»,  
Липанина Л.А. - преподаватель ГАПОУ «Международный колледж сервиса»



Рассмотрена на заседании методической группы общепрофессиональных дисциплин  
Протокол № 1 от « 06 » 09 2022 г.  
Руководитель группы  Камилова Г.Т.

## СОДЕРЖАНИЕ

|  | стр. |
|--|------|
| 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 4    |
| 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ                 | 9    |
| 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ                     | 17   |
| 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 20   |

## 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.06 ОХРАНА ТРУДА

### 1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОП.06 «Охрана труда» является обязательной частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих.

Профиль получаемого профессионального образования – естественно-научный.

**1.2. Результаты освоения дисциплины направлены на формирование общих компетенций (далее - ОК), профессиональных компетенций (далее - ПК) и личностных результатов реализации программы воспитания (далее - ЛР).**

- ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам;
- ОК 2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности;
- ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие;
- ОК 4. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами;
- ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
- ОК.06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.
- ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
- ОК 9. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
- ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

– ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

В результате освоения дисциплины студенты должны обладать профессиональными компетенциями:

3.4.1. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента:

– ПК 1.1; Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

– ПК 1.2; Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

– ПК 1.3; Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.

– ПК 1.4; Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

3.4.2. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

– ПК 2.1; Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

– ПК 2.2; Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.

– ПК 2.4; Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.

3.4.3. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента:

– ПК 3.1; Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

– ПК 3.2; Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.

– ПК 3.3; Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.

3.4.4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента:

– ПК 4.1; Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

– ПК 4.2; Осуществлять приготовление, творческое оформление и

– ПК 4.4; Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации напитков разнообразного ассортимента.

3.4.5. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента:

– ПК 5.1; Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.

– ПК 5.2; Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

– ПК 5.3; Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.

| <b>Личностные результаты реализации программы воспитания<br/>(дескрипторы)</b>  | <b>Код личностных результатов реализации программы воспитания</b> |
|---|---|
| Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа». | <b>ЛР 4</b>   |

|   |              |
|---|--------------|
| Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях. | <b>ЛР 9</b>  |
| Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.  | <b>ЛР 10</b> |
| <b>Личностные результаты<br/>реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями<br/>к деловым качествам личности</b>  |              |
| Проявляющий гражданское отношение к профессиональной деятельности как к возможности личного участия в решении общественных, государственных, общенациональных проблем.  | <b>ЛР 14</b> |
| <b>Личностные результаты<br/>реализации программы воспитания,<br/>определенные ключевыми работодателями</b>   |              |
| Способный анализировать производственную ситуацию, быстро принимать решения.  | <b>ЛР 24</b> |

### 1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Освоение содержания учебной дисциплины ОП.07 «Охрана труда» обеспечивает достижение следующих результатов:

| Код <sup>1</sup> ОК, ПК<br>ЛР<br>(указываются<br>только коды) | Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины   | Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины  |
|---|--|---|
| ОК 1<br>ОК 2<br>ОК 3<br>ОК 4<br>ОК 5<br>ОК 6<br>ОК 7          | – законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации; | – выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности; |

<sup>1</sup> Приводятся только коды компетенций общих и профессиональных для освоения которых необходимо освоение данной дисциплины; также приводятся коды личностных результатов реализации программы воспитания и с учетом особенностей профессии/специальности.

|   |   |   |
|---|---|---|
| <p>ОК 9<br/>ОК 10<br/>ОК 11<br/>ЛР 4<br/>ЛР 9<br/>ЛР 10<br/>ЛР 14<br/>ЛР 24</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>– обязанности работников в области охраны труда;</li> <li>– фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;</li> <li>– возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);</li> <li>– порядок и периодичность инструктажей по охране труда и технике безопасности;</li> <li>– порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>– использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;</li> <li>– участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т.ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;</li> <li>– проводить вводный инструктаж помощника повара (кондитера), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;</li> <li>– вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда.</li> </ul> |
|---|---|---|

**1.4. Содержание дисциплины имеет межпредметные связи с дисциплинами общепрофессионального цикла – основы безопасности жизнедеятельности, безопасность жизнедеятельности.**

Для лучшего усвоения учебного материала его изложение необходимо проводить с применением технических средств обучения, видео-, аудиоматериалов, современных программ компьютерного проектирования.

**1.5. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:**

Объем образовательной нагрузки – 36 часов, всего:

учебной нагрузки во взаимодействии с преподавателем – 29 часов, в том числе:

теоретическое обучение- 19 часов;

лабораторные и практические занятия – 10 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 7 часов;

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.06 «ОХРАНА ТРУДА»

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

| Вид учебной работы   | Объем часов |
|--|-------------|
| Объем образовательной нагрузки (всего)   | 36          |
| Учебной нагрузки во взаимодействии с преподавателем (всего)                        | 29          |
| в том числе:   |             |
| теоретическое обучение   | 19          |
| практические занятия   | 10          |
| Самостоятельная работа обучающегося (всего)  | 7           |
| в том числе:   |             |
| самостоятельная работа над курсовой работой (проектом) <i>(если предусмотрено)</i> | 0           |
| Внеаудиторная самостоятельная работа   | 7           |
| Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета             |             |

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП. 06 «Охрана труда»

| Наименование разделов и тем                                      | Содержание учебного материала, самостоятельная работа обучающихся  | Объем часов | Уровень освоения | ТСО, применяемые на занятии            | Используемая литература                  | Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы |
|--|--|-------------|------------------|--|--|--|
| 1  | 2  | 3           | 4                | 5                                      | 6  | 7  |
| Раздел 1 Нормативно - правовая база охраны труда                 |  |             |                  |  |  |  |
| Тема 1.1<br>Введение.<br>Законодательство в области охраны труда | Содержание учебного материала  | 2           | 2                | Компьютер, средства аудио визуализации | Конституция РФ,<br>ТК РФ<br>[1] стр. 3-7 | ОК 1, 2, 3, 5, 6, 9, 10, 11<br>ЛР 4, 9, 10, 14, 24   |
|  | 1. Нормативно-правовая база охраны труда: понятие, назначение. Федеральные законы в области охраны труда;<br>2. Основные направления государственной политики в области охраны труда. Государственные нормативные требования охраны труда (Трудовой кодекс РФ, ст. 211).<br>3. Система стандартов по технике безопасности: назначение, объекты. назначение, содержание, порядок действия<br>4. Положение о системе сертификации работ по охране труда в организациях: назначение, содержание |             |                  |  |  |  |
|  | Содержание учебного материала  | 2           | 2                | Компьютер,                             |  |  |

|   |  |   |   |                                       |                                   |  |
|---|--|---|---|---------------------------------------|-----------------------------------|--|
| Тема 1.2<br>Государственный надзор и контроль за соблюдением законодательства по охране труда на производстве | 1. Обеспечение охраны труда: понятие, назначение. Государственное управление охраной труда<br>2. Государственный надзор и контроль за соблюдением законодательства об охране труда. Органы надзора и контроля за охраной труда. их назначение и функции<br>3. Административный, общественный, личный контроль за охраной труда. Права и обязанности профсоюзов по вопросам охраны труда. |   |   | средства аудиовизуализации            | Конституция РФ, ТК РФ [1] стр. 15 | ОК 1, 2, 3, 5, 6, 9, 10, 11<br>ЛР 4, 9, 10, 14, 24 |
|   | Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов   | 1 | 3 |                                       |                                   |  |
| Тема 1.3.<br>Обеспечение охраны труда. Рабочее время и время отдыха   | Содержание учебного материала  | 2 | 2 | Компьютер, средства аудиовизуализации | Конституция РФ, [1] стр.8- 12     | ОК 1, 2, 3, 5, 6, 9, 10, 11<br>ЛР 4, 9, 10, 14, 24 |
|   | 1.Служба охраны труда на предприятии: назначение, основные задачи, права, функциональные обязанности.<br>2. Нормы рабочего времени и время отдыха. Нормы и правила по охране труда; обязанности работников в области охраны труда;<br>3. Инструктажи по охране и технике безопасности (вводный, первичный, повторный, внеплановый, текущий), характеристика, оформление документации     |   |   |                                       |                                   |  |

|   |  |   |   |                                       |                              |  |
|---|--|---|---|---------------------------------------|------------------------------|--|
|   | Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)<br>Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов. Порядок аттестация рабочих мест на предприятиях общественного питания  | 1 | 3 |                                       | Доп. литература              | ОК 1, 2, 3, 5, 6, 9, 10, 11<br>ЛР 4, 9, 10, 14, 24 |
|   | Тематика практических работ<br>1. Проведение различных видов инструктажей и оформление журналов регистрации  | 2 | 3 |                                       | Метод. указания              |  |
| Раздел 2 Условия труда на предприятиях общественного питания  |  |   |   |                                       |                              |  |
| Тема 2.1<br>Микроклимат помещений.<br>Загрязнение вредными веществами воздуха производственных помещений. | Содержание учебного материала  | 2 | 2 | Компьютер, средства аудиовизуализации | [7] Норм. Док [1] стр. 30-35 | ОК 1, 2, 3, 5, 6, 9, 10, 11<br>ЛР 4, 9, 10, 14, 24 |
|   | 1. Основные понятия: условия труда, их виды. Основные метеорологические параметры (производственный микроклимат) и их влияние на организм человека. Санитарные нормы условий труда.<br>2. Допустимые параметры опасных и вредных производственных факторов, свойственных производственным процессам в общественном питании. Способы и средства защиты от вредных производственных факторов |   |   |                                       |                              |  |
|   | Самостоятельная работа обучающихся. Подготовка сообщений по организации производственного освещения  | 1 | 3 |                                       | Доп. литература              | ОК 1, 2, 3, 5, 6, 9, 10, 11<br>ЛР 4, 9, 10, 14, 24 |
| Тема 2.2  | Содержание учебного материала  | 2 | 2 | Компьютер,                            | [1] стр.36                   |  |

|  |  |   |   |   |                 |          |  |
|--|--|---|---|---|-----------------|----------|--|
| Шум и вибрации.<br>Защита от вредных<br>производственных<br>факторов | 1. Вредные производственные факторы: понятие, классификация. Краткая характеристика отдельных видов вредных производственных факторов (шум, вибрация, тепловое излучение, электромагнитные поля и т.д.), их воздействие на человека  |   |   | средства<br>аудиовизуализации               | [7] Док         | Норм.    | ОК 1, 2, 3, 5, 6, 9, 10, 11<br>ЛР 4, 9, 10, 14, 24 |
|  | Самостоятельная работа обучающихся «Виды профессиональных заболеваний в системе общественного питания»   | 1 | 3 |   | Доп. литература |          | ОК 1, 2, 3, 5, 6, 9, 10, 11<br>ЛР 4, 9, 10, 14, 24 |
| Тема 2.3<br>Электробезопасность                                      | Содержание учебного материала  | 2 | 2 | Компьютер,<br>средства<br>аудиовизуализации | [1] стр.62-64   |          | ОК 1, 2, 3, 5, 6, 9, 10, 11<br>ЛР 4, 9, 10, 14, 24 |
|  | 1. Электробезопасность: понятие, последствия поражения человека электрическим током. Условия возникновения электротравм, их классификация.<br>2. Классификация условий работы по степени электробезопасности. Опасные узлы и зоны машин. Требования электробезопасности, предъявляемые к конструкции технологического оборудования<br>3. Защита от поражения электрическим током. Технические способы защиты (защитное заземление и зануление, защитное отключение, изоляция и ограждение токоведущих частей), понятие, назначение.<br>4. Технические и организационные мероприятия по обеспечению электробезопасности на предприятиях общественного питания |   |   |   |                 | [13] Док | Норм.  |

|   |   |   |   |                                       |  |  |
|---|---|---|---|---------------------------------------|--|--|
|   | Тематика практических работ<br>1. Электробезопасность. Составление инструкции по электробезопасности  | 2 | 3 |                                       | Метод. указания                                  | ОК 1, 2, 3, 5, 6, 9, 10, 11<br>ЛР 4, 9, 10, 14, 24 |
|   | Самостоятельная работа обучающихся. Составление плана мероприятий по оказанию первой помощи при поражении электрическим током   | 1 | 3 |                                       | Доп. литература                                  | ОК 1, 2, 3, 5, 6, 9, 10, 11<br>ЛР 4, 9, 10, 14, 24 |
| Раздел 3 Пожарная безопасность на предприятии                                     |   |   |   |                                       |  |  |
| Тема 3.1<br>Пожарная безопасность<br>Причины возникновения пожаров на предприятии | Содержание учебного материала<br>1. Пожарная безопасность: понятие, последствия ее несоблюдения. Правовая база: ФЗ «О пожарной безопасности», стандарты ССБТ, правила и инструкции по пожарной безопасности. Организация пожарной охраны в предприятиях.<br>2. Противопожарный инструктаж: понятие, назначение, виды, порядок, сроки проведения и документальное оформление. Эвакуация людей из помещений, охваченных пожаров<br>3. Факторы пожарной опасности отраслевых объектов. Основные причины возникновения пожаров в предприятиях, способы предупреждения и тушения пожаров. Огнетушители: назначение, типы, устройство, принцип действия, правила хранения и применения<br>4. Пожарный инвентарь. Противопожарное водоснабжение, его виды, особенности устройства и применения. Средства пожарной сигнализации и связь | 2 | 2 | Компьютер, средства аудиовизуализации | [8,9] Норм. Док<br>[1] стр.192-194, стр. 199-210 | ОК 1, 2, 3, 5, 6, 9, 10, 11<br>ЛР 4, 9, 10, 14, 24 |

|  |   |   |   |                                       |                                 |  |
|--|---|---|---|---------------------------------------|---------------------------------|--|
|  | Тематика практических занятий<br>1. Изучение устройства и овладения приемами эксплуатации средств тушения пожаров, пожарной сигнализации и связи.   | 2 | 3 |                                       | Метод. указания                 | ОК 1, 2, 3, 5, 6, 9, 10, 11<br>ЛР 4, 9, 10, 14, 24 |
|  | Самостоятельная работа обучающихся:<br>Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных документов; составление плана мероприятий по обеспечению пожарной безопасности в производственных цехах предприятий общественного питания   | 1 | 3 |                                       | Доп. литература                 | ОК 1, 2, 3, 5, 6, 9, 10, 11<br>ЛР 4, 9, 10, 14, 24 |
| Тема 3.2<br>Требования безопасности к производственному оборудованию | Содержание учебного материала<br>1.Нормативная база: стандарты ССБТ, правила и инструкции по технике безопасности<br>2.Общие требования безопасности, предъявляемые к торгово-технологическому оборудованию (к материалам, конструкции, эксплуатации, элементам защиты, монтажу и т.д.). Опасные зоны технологического оборудования<br>3.Специальные требования безопасности при эксплуатации различных типов торгово-технологического оборудования: механического, торгового, измерительного, холодильного, подъемно-транспортного и др. | 2 | 2 | Компьютер, средства аудиовизуализации | [1] стр.62-64<br>[13] Норм. Док | ОК 1, 2, 3, 5, 6, 9, 10, 11<br>ЛР 4, 9, 10, 14, 24 |

|  |  |    |   |                                       |                                 |  |
|--|--|----|---|---------------------------------------|---------------------------------|--|
|  | Тематика практических занятий<br>1. Составление перечня средств защиты для работников общественного питания  |    | 3 |                                       | Метод. указания                 | ОК 1, 2, 3, 5, 6, 9, 10, 11<br>ЛР 4, 9, 10, 14, 24 |
|  | Самостоятельная работа обучающихся.<br>Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных документов. Решение ситуационных задач по безопасной эксплуатации торгово-технологического оборудования  | 1  | 3 |                                       | Доп. литература                 | ОК 1, 2, 3, 5, 6, 9, 10, 11<br>ЛР 4, 9, 10, 14, 24 |
| Тема 3.3<br>Производственный травматизм и профессиональные заболевания | Содержание учебного материала  | 2  | 2 | Компьютер, средства аудиовизуализации | [10] Норм. Док<br>[1] стр.21-27 | ОК 1, 2, 3, 5, 6, 9, 10, 11<br>ЛР 4, 9, 10, 14, 24 |
|  | 1. Производственный травматизм и профессиональные заболевания: понятия, причины и их анализ.<br>2. Несчастные случаи: понятия, классификация. Порядок расследования и документального оформления и учета несчастных случаев в организациях. Порядок возмещения работодателями вреда, причиненного здоровью работников в связи с несчастными случаями. Доврачебная помощь пострадавшим от несчастного случая; |    |   |                                       |                                 |  |
|  | Тематика практических занятий<br>1. Анализ причин производственного травматизма на предприятии. Определение коэффициентов травматизма: общего, частоты, тяжести, оформление актов  | 2  | 2 |                                       | Метод. указания                 | ОК 1, 2, 3, 5, 6, 9, 10, 11<br>ЛР 4, 9, 10, 14, 24 |
| Всего  |  | 36 |   |                                       |                                 |  |

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.06 Охрана труда

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы предполагает наличие учебного кабинета «Охрана труда». Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

доска учебная;

рабочее место для преподавателя;

рабочие места по количеству обучающихся;

шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.;

Технические средства обучения: компьютер; средства аудиовизуализации; наглядные пособия (натуральные образцы, муляжи, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия).

3.2. Информационное обеспечение обучения. Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Нормативные документы:

1. Конституция Российской Федерации [Электронный ресурс] / Режим доступа: <http://www.constitution.ru/>

2. Гражданский кодекс Российской Федерации. [Электронный ресурс] / Режим доступа:  
<http://base.garant.ru/10164072/>

3. Трудовой кодекс Российской Федерации [Электронный ресурс] / Режим доступа:  
<http://ivo.garant.ru/#/document/12125268/paragraph/6963504:1>

4. Кодекс Российской Федерации об административных правонарушениях [Электронный ресурс] / Режим доступа:

5. 5. Уголовный кодекс Российской Федерации [Электронный ресурс] / Режим доступа:  
<http://base.garant.ru/10108000/>

6. Федеральный закон от 24 июля 1998 г. № 125-ФЗ «Об обязательном социальном страховании от несчастных случаев на производстве и профессиональных заболеваний».
7. Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «С санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».
8. Федеральный закон от 21 декабря 1994 г. №69-ФЗ «О пожарной безопасности»
9. Федеральный закон от 31 июля 2008 г. № 123-ФЗ «Технический регламент о требованиях пожарной безопасности».
10. Постановление Правительства Российской Федерации «Об утверждении Положения о расследовании и учете профессиональных заболеваний», № 967 от 15.12.2000.
11. Постановление Министерства труда и социального развития РФ «Об утверждении правил обеспечения работников специальной одеждой, специальной обувью и другими средствами индивидуальной защиты» от 18.12.1998 г.
12. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования
13. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. СП 2.3.6.1079-01 от 06.11.2001г (в ред. 31.03.2011г.)

Основная литература:

1. Арустамов Э.А. Охрана труда в торговле: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования – 2-е изд.стер.– М.: Издательский центр «Академия», 2018.– 160с.
1. Бурашников Ю.М., Максимов А.С. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле: учебное пособие– 8-е изд.стер. – М. Издательский центр «Академия», 2018.–320с.

Дополнительная литература:

1. Фатыхов Д.Ф., Белехов А.Н. – «Охрана труда в торговле, общественном питании, пищевых производствах в малом бизнесе и быту» - Учебное пособие для нач. и сред. проф. образования – 4-ое изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2017 г. – 224с.

Интернет-источники:

1. Иванов А.А. Открытый урок «Электробезопасность на предприятии общественного питания». 2011. [Электронный ресурс] /Режим доступа: <http://festival.allbest.ru/articles/55682>, свободный Информационный портал
2. «Охрана труда в России [Электронный ресурс] /Режим доступа: <http://www.ohranatruda.ru>
3. Официальный сайт Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии Росстандарт [Электронный ресурс] /Режим доступа: <http://www.gost.ru>

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

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.06 ОХРАНА ТРУДА

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

| <i>Перечень знаний и умений, осваиваемых в рамках дисциплины</i>   | <i>Элементы компетенций (ОК, ПК) личностные результаты реализации программы воспитания (ЛР)</i>  | <i>Формы и методы контроля и оценки</i>   |
|--|--|---|
| <p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;</li> <li>-обязанности работников в области охраны труда;</li> <li>-фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;</li> </ul> | <p>ПК 1.1-1.3<br/>           ПК 2.1-2.4<br/>           ПК 3.1-3.4<br/>           ПК 4.1-4.3<br/>           ПК 5.1-5.3<br/>           ОК 01.<br/>           Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p> <p>ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p> <p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</p> | <p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-письменного/устного опроса по требованию охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания</li> <li>- тестирование</li> </ul> <p>Оценка знаний последствий нарушения санитарии и гигиены, правил т/б. в форме -тестирование;</p> |

|  |  |  |
|--|--|--|
| <p>-возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);</p> <p>-порядок и периодичность инструктажей по охране труда и технике безопасности;</p> <p>-порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты.</p> <p><b>Уметь:</b></p> <p>-выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;</p> <p>-использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;</p> <p>-участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т.ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;</p> | <p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами;</p> <p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p> <p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.</p> <p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</p> <p>ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p> <p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.</p> <p>ОК.11 Использовать знания по финансовой грамотности, планировать</p> | <p>- результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов,)</p> <p>Оценка выполнения практической работы № 1,2</p> <p>-тестирование</p> <p>Оценка выполнения практической работы № 3,4,5</p> <p>Промежуточная аттестация в форме диффзачета</p> <p>Текущий контроль при проведении:</p> <p>-письменного/устного опроса по требованию охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания</p> <p>- тестирование</p> |
|--|--|--|

|  |  |  |
|--|--|--|
| <p>-проводить вводный инструктаж повара (кондитера), инструктировать по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;</p> <p>-вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда.</p> <p>Организовывать работу коллектива и команды. Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p> <p>Уметь оценивать степень производственных факторов и заполнять акты и журналы проведения инструктажей</p> <p>Соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда.</p> <p>Уметь распознавать средства коллективной защиты</p> <p>Оформлять документы.</p> <p>Составлять примерную инструкцию по работе с электрооборудованием.</p> <p>Выбирать и безопасно, в соответствии с инструкциями и регламентами эксплуатировать технологическое</p> | <p>предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.</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 9 Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.</p> <p>ЛР 10 Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.</p> <p>ЛР 14 Проявляющий гражданское отношение к профессиональной деятельности как к возможности личного участия в решении общественных, государственных, общенациональных проблем</p> <p>ЛР 24 Способный анализировать производственную ситуацию, быстро принимать решения.</p> | <p>Оценка знаний последствий нарушения санитарии и гигиены, правил т/б. в форме -тестирование;</p> <p>- результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов,)</p> <p>Оценка выполнения практической работы № 1,2</p> <p>-тестирование</p> <p>Оценка выполнения практической работы № 3,4,5</p> |
|--|--|--|

|   |  |  |
|---|--|--|
| <p>оборудование, инструменты, инвентарь в процессе обработки сырья</p> <p>Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы.</p> |  | <p><i>Промежуточная аттестация в форме диффзачета.</i></p> |
|---|--|--|