

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖИ РЕСПУБЛИКИ КРЫМ  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное  
учреждение Республики Крым  
«Сакский технологический техникум»



«Согласовано»  
Заместитель директора по УПР  
О.В. Добровольская

МП

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**  
**ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**ОП.06. ОХРАНА ТРУДА**

Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер

Рассмотрена на заседании методической комиссии  
общепрофессионального и профессионального  
цикла по профессиям естественнонаучного профиля  
профессионального образования  
протокол № 1 от «28» августа 2019 г.

Председатель МК  М.С. Соловей

Рабочая программа общепрофессиональной учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, УГП 43.00.00. Сервис и туризм.

Организация-разработчик:

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Крым «Сакский технологический техникум».

Разработчик:

Маслова Наталья Павловна, преподаватель Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Республики Крым «Сакский технологический техникум».

## **СОДЕРЖАНИЕ**

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.06. ОХРАНА ТРУДА.....	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	10
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	12

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

## **1.1. Область применения рабочей программы**

Рабочая программа общепрофессиональной учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования (программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих) в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, УГП 43.00.00. Сервис и туризм.

## **1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

Дисциплина ОП.06. Охрана труда входит в общепрофессиональный цикл.

## **1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:**

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь**:

-выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;

-использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;

-участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;

-проводить вводный инструктаж помощника повара (кондитера), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;

-вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать**:

-законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;

-обязанности работников в области охраны труда;

-фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;

-возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);

-порядок и периодичность инструктажей по охране труда и технике безопасности;

-порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной.

#### **1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:**

учебной нагрузки обучающегося - 44 часа, в том числе:

занятий во взаимодействии с преподавателем - 36 часов;

самостоятельной работы обучающегося - 8 часов.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Учебная нагрузка (всего)</b>	<b>44</b>
<b>Занятия во взаимодействии с преподавателем (всего)</b>	<b>36</b>
в том числе:	
практические занятия	6
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>8</b>
в том числе:	
- подготовка письменных сообщений	8
Промежуточная аттестация в форме <i>экзамена</i>	

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

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>Тема 1. Правовые и организационные основы охраны труда</b>	<i>Содержание учебного материала</i>	6	
	1   Законодательство по охране труда Российской Федерации. Основные нормативно — правовые акты в области охраны труда. Основные направления государственной политики в области охраны труда. Формирование службы охраны труда на производственных предприятиях. Основные задачи службы охраны труда. Обязанности службы охраны труда на предприятии.		2
	2   Виды и состав рабочих мест, критерии специальной оценки условий труда.		
	3   Организация службы охраны труда на предприятиях.		
	4   Рабочее время, время отдыха и правила внутреннего распорядка. Сверхурочная работа.		
	5   Виды инструктажей.		
	6   Виды инструктажей.		
	<i>Самостоятельная работа обучающихся</i> Подготовка сообщения по теме: «Виды ответственности за нарушение законодательства о труде»	1	
<b>Тема 2. Производственная санитария</b>	<i>Содержание учебного материала</i>	4	
	1   Производственный микроклимат. Опасные и вредные производственные факторы. Освещенность рабочих мест.		2
	2   Воздействие производственного шума и вибрации на организм человека		
	3   Опасные вещества. Понятие о предельно допустимой концентрации.		
	4   Средства индивидуальной защиты. Специальная и санитарная одежда.		
	<i>Практические занятия</i>	2	
	1   Определение параметров воздуха рабочей зоны		
<i>Самостоятельная работа обучающихся</i> Подготовка сообщений по темам: «Классификация условий труда по степени вредности и опасности»; «Классификация вредных веществ по характеру воздействия на организм человека»; «Сроки и нормы выдачи специальной и санитарной одежды в общественно	5		

	питании»			
<b>Тема 3. Меры безопасности при эксплуатации производственного и технологического оборудования</b>	<i>Содержание учебного материала</i>		7	
	1	Охрана труда повара, кондитера на предприятиях питания.		2
	2	Общие требования к технологическим процессам		
	3	Общие требования к производственному оборудованию		
	4	Правила безопасности при работе с электронагревательным оборудованием.		
	5	Правила безопасности при работе с электромеханическим оборудованием.		
<i>Самостоятельная работа обучающихся:</i> Подготовка сообщения по теме: «Охрана труда при работе с картофелеочистительной машиной.		2		
<b>Тема 4. Электробезопасность</b>	<i>Содержание учебного материала</i>		4	
	1	Электротравматизм и механизм воздействия электрического тока на организм человека		2
	2	Классификация электротравм.		
	3	Классификация помещений по степени опасности электрическим током.		
	4	Меры предупреждения электротравматизма.		
	<i>Практические занятия</i>		2	
1	Выбор средств обеспечения электробезопасности			
<b>Тема 5. Пожарная безопасность</b>	<i>Содержание учебного материала</i>		5	
	1	Понятие о пожаре. Общие сведения о взрыве и процессах горения		2
	2	Причины возникновения пожаров и взрывов на пищевых предприятиях		
	3	Опасные факторы пожара и взрыва. Влияние опасных факторов пожара и взрыва на организм человека.		
	4	Классификация пожаров. Категории помещений по пожарной и взрывопожарной безопасности		
	5	Средства пожаротушения. Огнетушительные вещества и составы.		
<b>Тема 6. Предупреждение производственного травматизма и профессиональных заболеваний</b>	<i>Содержание учебного материала</i>		4	
	1	Классификация производственного травматизма.		2
	2	Расследование и учет несчастных случаев на производстве		
	3	Профессиональные заболевания на предприятиях общественного питания.		
	4	Профилактика производственного травматизма и профессиональных заболеваний.		



	<i>Практические занятия</i>		2	
	1	Классификация, расследование, учет и оформление несчастных случаев		
		<b>Всего:</b>	<b>44</b>	

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 минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета безопасности жизнедеятельности и охраны труда.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-методической документации;
- образцы нормативной документации;
- комплект стендов по охране труда;
- комплект средств индивидуальной защиты человека;
- журналы регистрации инструктажа по охране труда;
- набор средств пожаротушения.

Технические средства обучения:

- телевизор;
- программное обеспечение;

#### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

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

Основные источники:

1. Калинина В.М. Охрана труда в организациях питания: учебник для СПО.- 2-е изд. – М.: Академия, 2017-320с.

Дополнительные источники:

1. Федеральный закон «Об основах охраны труда в РФ» (23.06.99г. № 181-ФЗ. (Одобрено Советом Федерации 2.07.99г.)
2. ГОСТ 12.0.004 — 2015. Межгосударственный стандарт. Система

стандартов безопасности труда. Организация обучения безопасности труда.  
Общие положения.

Интернет ресурсы:

1. [ohranatrudabls.ru](http://ohranatrudabls.ru) Пакет Документов по охране труда;
2. [ohrana-truda](http://ohrana-truda.ru) Организация отдела охраны труда в организации;
3. [htt:// oxtrud. ru/iot.htm](http://oxtrud.ru/iot.htm) Видеоинструктажи по охране труда;
3. [www.trudohrana.ru](http://www.trudohrana.ru) №1-12/ 2008-2009г. Справочник специалиста по охране труда.

## 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения теоретических и практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Основные показатели оценки результата
<b>Уметь:</b>	
-выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;	- идентификация основных опасных и вредных производственных факторов в работе повара (кондитера) связанных с эксплуатацией оборудования, повышенной температурой, различными перегрузками; - выявление основных рисков, сопутствующих профессиональной деятельности;
-использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;	- обоснованный выбор, зависимости от ситуации, основных средств коллективной (заземление электроустановок, вентиляция производственных помещений) и индивидуальной (специальная и санитарная одежда, спецобувь) защиты;
-участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;	- оценка безопасности рабочего места, применение способов защиты от травм на рабочем месте;
- проводить вводный инструктаж помощника повара (кондитера), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;	- перечисление основных разделов вводного инструктажа с учетом специфики рабочего места, акцентируя внимание на правила безопасной работы;
-вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда.	- грамотно использование, применяемое в работе оборудование, перечисление и выполнение действий, выполняемых сотрудником, перед началом работы, во время работы и по её завершению.
<b>Знать:</b>	
-законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;	- перечисление основных законодательных и нормативных актов по охране труда, применяемых на предприятии; - воспроизведение основных положений статьи X «Охрана труда» из Трудового кодекса РФ;

-обязанности работников в области охраны труда;	перечисление обязанностей работника в области охраны труда
-фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;	- анализ правонарушений в области охраны труда на предприятии;
-возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);	- особенности применений дисциплинарных взысканий в зависимости от производственной ситуации;
-порядок и периодичность инструктажей по охране труда и технике безопасности;	- выявление различий между видами проводимых на производстве инструктажей;
-порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты	-объяснение правил пользования и хранения имеющимися в организации средствами индивидуальной защиты органов дыхания; - объяснение правил пользования и хранения имеющимися в организации средствами защиты кожи.