

Министерство образования, науки и молодежной политики
Краснодарского края
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Краснодарского края
«Кропоткинский техникум технологий и железнодорожного транспорта»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.06 Охрана труда
для профессии
среднего профессионального образования
43.01.09 Повар, кондитер

Рассмотрена педагогическим советом
протокол
№ 1 от «31» августа 2022 г

Утверждена:

Директор ГБПОУ "КТТ и ЖТ"
_____ В. А. Шахбазян

Рассмотрена
на заседании методической комиссии
поваров и кондитеров
протокол № 1 от «31» августа 2022 г.
Председатель _____ /Караваяева Л.С./

Рабочая программа общепрофессиональной учебной дисциплины ОП.06 Охрана труда для профессии 43.01.09 Повар, кондитер, разработана на основании Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ (в ред. От 03.07.2016, с изм. От 19.12.2016); ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер УГУПС 43.00.00 Сервис и туризм, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1569, зарегистрированным в Минюсте РФ 22 декабря 2016 года 44898; примерной программы 43.01.09 Повар, кондитер регистрационный номер 43.01.09 -170331 от 31.03.2017 г.; с учетом требований профессионального стандарта Повар приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015г. № 597н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015г., регистрационный № 38940), профессионального стандарта Кондитер (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. № 597н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940).

Организация-разработчик: Государственное бюджетное образовательное профессиональное учреждение Краснодарского края "Кропоткинский техникум технологий и железнодорожного транспорта"

Разработчик: _____ Гончарова Г.Д. преподаватель, ГБПОУ " КТТ и ЖТ"

Рецензенты:

МП

Кордий В.В.

директор МУП МО Кавказский

район "Комбинат школьного питания"

инженер-технолог общественного питания

Квалификация по диплому

подпись

Михайленко О.А.

директор ООО " Мускат""

инженер-технолог общественного питания

Квалификация по диплому

подпись

РЕЦЕНЗИЯ

на рабочую программу по учебной дисциплине
ОП.06 Охрана труда
по профессии 43.01.09. Повар, кондитер

Рабочая программа разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта профессии среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер УГУПС 43.00.00 Сервис и туризм, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1569, зарегистрированным в Минюсте РФ 22 декабря 2016 года 44898; примерной программы 43.01.09 Повар, кондитер регистрационный номер 43.01.09 -170331 от 31.03.2017 г.

Дисциплина ОП. 06 «Охрана труда» входит в состав общепрофессионального цикла основной профессиональной программы Повар, кондитер.

При освоении профессии социально - экономического профиля образовательная аудиторная учебная нагрузка по данной дисциплине составляет 92 часа, предусмотрены программой 18 часов практических занятий и 56 часов вариативная часть.

Программа включает в себя паспорт программы учебной дисциплины, тематический план, представлены условия реализации учебной дисциплины, календарный - тематический план, требования к знаниям, умениям, содержательную часть программы, перечень рекомендуемых учебных изданий, дополнительной литературы, образовательных интернет-ресурсов для обучающихся и преподавателей, указаны формы и методы контроля и оценки освоения учебной дисциплины.

В паспорте программы учебной дисциплины указаны цели изучения предмета, направленные на получение и усвоение знаний законов и иных нормативных правовых актов, содержащих 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.

Рабочая программа по дисциплине ОП.06 Охрана труда для профессии 43.01.09. Повар, кондитер может быть использована в учебном процессе в ГБПОУ «Кропоткинский техникум технологий и железнодорожного транспорта».

Рецензент

Директор МУП МО Кавказский район "Комбинат школьного питания"
инженер-технолог общественного питания Кордий В.В.

(Фамилия И.О., место работы, должность, ученая степень)

личная подпись

М.П.

РЕЦЕНЗИЯ

на рабочую программу ОП.06 Охрана труда
по профессии 43.01.09. Повар, кондитер, выполненную преподавателем ГБПОУ
«КТТ и ЖТ» Гончаровой Г.Д.

Рабочая программа разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта профессии среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер УГУПС 43.00.00 Сервис и туризм, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1569, зарегистрированным в Минюсте РФ 22 декабря 2016 года 44898; примерной программы 43.01.09 Повар, кондитер регистрационный номер 43.01.09 - 170331 от 31.03.2017 г.

В результате изучения программного материала обучающиеся овладеют знаниями и умениями по вопросам:

-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.

Структура программы соответствует наличию обязательных компонентов и включает в себя: паспорт рабочей программы, результаты освоения; структуру и содержание, условия реализации; контроль и оценку результатов освоения дисциплины. Деление на темы соответствует знаниям и умениям.

В программе учтена специфика учебного заведения, которая отражена в содержании общепрофессиональной дисциплины. Язык и стиль изложения, терминология соответствует ведущим требованиям программы учебной дисциплины и ее уровню усвоения.

Рекомендации, замечания: не имеет

Заключение:

Рабочая программа ОП.06 Охрана труда быть использована в учебном процессе в ГБПОУ «Кропоткинский техникум технологий и железнодорожного транспорта».

Рецензент

Директор ООО "Мускат" Михайленко О.А.

(Фамилия И.О., место работы, должность, ученая степень)

личная подпись

М.П.

СОДЕРЖАНИЕ

стр.

- | | |
|--|----|
| 1. ПАСПОРТ 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 | 19 |

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.06 ОХРАНА ТРУДА.

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в профессиональной подготовке по профессии повар, кондитер, в дополнительном профессиональном образовании, по переподготовке кадров и повышения квалификации.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: общепрофессиональный цикл.

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

В результате освоения учебной 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 учебной 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.

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05. 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 российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

Основные виды деятельности и профессиональные компетенции

Код	Наименование вида деятельности и профессиональных компетенций
ВД 1.	Приготовление и подготовка к реализации полуфабриката в 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.
ВД 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 2.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.
ПК 2.4.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.

ПК 2.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.
ПК 2.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.
ПК 2.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
ПК 2.8.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.
ВД 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.
ПК 3.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, холодных разнообразного ассортимента канапе, закусок ассортимента.
ПК 3.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
ПК 3.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.
ВД 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 подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.

ПК 4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.
ВД 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.
ПК 5.4.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.
ПК 5.5.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента

Личностные результаты:

Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)	Код личностных результатов
Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».	ЛР 4
Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	ЛР 7
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.	ЛР 9
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.	ЛР 10
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности	
Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: проектно мыслящий, эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость.	ЛР 13

Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектом Российской Федерации (при наличии)	
Признающий ценность непрерывного образования, ориентирующийся в изменяющемся рынке труда, избегающий безработицы; управляющий собственным профессиональным развитием; рефлексивно оценивающий собственный жизненный опыт, критерии личной успешности.	ЛР 14
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями² (при наличии)	
Готовый к самостоятельной профессиональной деятельности в современном обществе, проявляющий высокопрофессиональную трудовую активность	ЛР 16
Гибко реагирующий на проявление новых форм трудовой деятельности, готовый к их освоению.	ЛР 17
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектами образовательного процесса³ (при наличии)	
Демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости.	ЛР 19
Готовый к общению и взаимодействию с людьми самого разного статуса и в многообразных обстоятельствах. Понимающий сущность нравственных качеств и черт характера окружающих людей и, следовательно, умеющий находить индивидуальный подход к каждому человеку.	ЛР 21

1.4. Количество часов на освоение примерной программы учебной дисциплины:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 92 часа, в том числе: практических занятий 18 часов.

Рабочая программа учебной дисциплины ОП. 06 Охрана труда предусматривает вариативную часть в количестве 56 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	92
в том числе:	
практические занятия	18
контрольные работы	2
<i>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

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

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	ОК, ПК, ЛР
1	2	3	4
Раздел 1	Нормативно - правовая база охраны труда		ОК-1-ОК-9 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1.- 2.8
Тема 1.1. Законодательство в области охраны труда	Содержание учебного материала	5	
	1 Основные понятия в области охраны труда. Предмет, цели и задачи дисциплины.	1	ЛР 4, ЛР 7 ЛР 9
	2 Нормативно-правовая база охраны труда. Основные направления государственной политики в области охраны труда.	1	ЛР 4, ЛР 7 ЛР 9
	3 Система стандартов по технике безопасности: назначение, объекты.	1	ЛР 7, ЛР 9
	4 Положение о системе сертификации работ по охране труда в организациях: назначение, содержание.	1	ЛР 10
	Практические занятия	1	
	1 Оформление нормативно - технических документов, в соответствии действующими Федеральными Законами в области охраны труда.	1	
Тема.1.2. Обеспечение охраны труда	Содержание учебного материала	7	
	1 Обеспечение охраны труда: понятие, назначение. Государственное управление охраной труда.	1	ЛР 7, ЛР 9
	2 Государственное управление, государственный надзор и контроль, за соблюдением законодательства об охране труда	1	ЛР 4, ЛР 7 ЛР 10
	3 Административный, общественный, личный контроль за охраной труда.	1	ЛР 9, ЛР 13 ЛР 14
	4 <i>Правовые акты, регулирующие взаимные обязательства сторон по охране труда (Коллективный договор, соглашение по охране труда).</i>	1	ЛР 16, ЛР 17 ЛР 19

Тема 1. 3. Организация охраны труда в организациях, на предприятиях	5	Ответственность за нарушение требований охраны труда: административная, дисциплинарная, уголовная.	1	ЛР 13, ЛР 14, ЛР 16, ЛР 19
	Практические занятия			
	2	Заполнение журнала трехступенчатого контроля.	1	
	3	Определение ответственности за нарушение законодательства по охране труда.	1	
	Содержание учебного материала			
	1	Служба охраны труда на предприятии: назначение, основные задачи, права, функциональные обязанности.	1	ЛР 14, ЛР 21
	2	Обязанности работодателя по обеспечению безопасных условий и охраны труда.	1	ЛР 7, ЛР 9, ЛР 10 ЛР 13
	3	Обязанности работника по соблюдению норм и правил по охране труда.	1	ЛР 7, ЛР 9, ЛР 10 ЛР 13
	4	Санитарно - бытовые и лечебно-профилактическое обслуживание работников.	1	ЛР 9, ЛР 10
	5	Трудовой договор. Порядок заключения и расторжения трудового договора.	1	ЛР 13
	6	Обеспечение и профессиональная подготовка в области охраны труда.	1	ЛР 14
7	Порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала).	1	ЛР 16, ЛР 17	
8	Трудовой распорядок организации. Понятие рабочего времени.	1	ЛР 9, ЛР 13	
9	Охрана труда женщин и молодежи. Гарантии и компенсации по условиям труда.	1	ЛР 21	
10	Финансирование мероприятий по улучшению условий и охраны труда.	1	ЛР 7	
11	Контрольная работа № 1 по теме: "Законодательство в области охраны труда. Обеспечение охраны труда. Организация охраны труда в организациях, на предприятиях".	1		
Практические занятия				
		2		

<p>Раздел 2.</p> <p>Тема 2.1. Основные понятия условия труда. Опасные и вредные производственные факторы</p>	4	Проведение и оформление вводного инструктажа с подчиненными работниками (персоналом).	1	
	5	Составление плана мероприятий по улучшению условий и охраны труда.	1	
	<p>Условия труда на предприятиях общественного питания</p>		21	ОК-1-ОК-9 ПК 3.1.-3.6
	<p>Содержание учебного материала</p>		7	
	1	Основные понятия: условия труда, их виды.	1	ЛР 4, ЛР 7
	2	Классификация вредных и опасных производственных факторов производственной среды.	1	ЛР 7, ЛР 9 ЛР 10
	3	Основные определения и классификация вредных веществ, их характеристика.	1	ЛР 7, ЛР 9 ЛР 10
	4	Комплекс мер коллективной защиты от вредных веществ.	1	ЛР 9, ЛР 10
	5	Меры безопасности при хранении, отпуске и транспортировании токсичных веществ.	1	ЛР 9, ЛР 10
	6	Основные метеорологические параметры (производственный микроклимат) и их влияние на организм человека.	1	ЛР 10
	7	Особенности нормирования показателей микроклимата. Обеспечение норм микроклимата.	1	ЛР 9, ЛР 10
	8	Допустимые параметры опасных и вредных производственных факторов, производственных процессов в общественном питании.	1	ЛР 9, ЛР 10
	9	Характеристика отдельных видов вредных производственных факторов: шум и ее воздействие на человека.	1	ЛР 7, ЛР 9 ЛР 10
	10	Способы и средства защиты от вредных производственных факторов от шума.	1	ЛР 9, ЛР 10
11	Характеристика отдельных видов вредных производственных факторов: вибрация и ее воздействие на человека.	1	ЛР 7, ЛР 9 ЛР 10	
12	Средства и методы защиты от вибрации.	1	ЛР 9, ЛР 10	
13	Характеристика отдельных видов вредных производственных факторов: электромагнитные поля и инфракрасное излучение и их воздействие на человека.	1	ЛР 7, ЛР 9 ЛР 10	
14	Мероприятия по защите от электромагнитного поля и инфракрасного излучения.	1	ЛР 9, ЛР 10	

Тема 2.2. Производственный травматизм и профессиональные заболевания. Техника безопасности на предприятии общественного питания.	15	Производственное освещение и его нормирование. Виды производственного освещения.	1	ЛР 7, ЛР 9 ЛР 10
	Практические занятия		6	
	6	Определение вредных или (опасных) факторов производственной среды на предприятиях общественного питания.	1	
	7	Исследование метеорологических характеристик помещений, проверка их соответствия установленным нормам.	1	
	8	Применение способов и средств защиты от шума.	1	
	9	Применение способов и средств защиты от вибрации.	1	
	10	Применение способов и средств защиты от теплового и инфракрасного излучения.	1	
	11	Определение видов производственного освещения и его нормирования.	1	
	Содержание учебного материала		12	
	1	Производственный травматизм и профессиональные заболевания: понятия, причины и их анализ. Травмоопасные производственные факторы в предприятиях общественного питания.	1	ЛР 13, ЛР 14
	2	Причины возникновения несчастных случаев и профессиональных заболеваний.	1	ЛР 10
3	Несчастные случаи, подлежащие расследованию и учету. Порядок возмещения работодателями вреда, причиненного здоровью работников.	1	ЛР 4, ЛР 7 ЛР 10	
4	Средства коллективной защиты от травм применяемых на предприятиях общественного питания.	1	ЛР 16, ЛР 17	
5	Классификация средств индивидуальной защиты, специальная одежда на предприятиях общественного питания.	1	ЛР 9, ЛР 10	
6	Средства индивидуальной защиты органов дыхания.	1	ЛР 16, ЛР 17	
7	Профилактика профессиональных заболеваний на предприятиях общественного питания.	1	ЛР 9, ЛР 10	
8	Доврачебная помощь пострадавшим при ранениях, переломах, ушибах.	1	ЛР 14, ЛР 21	
9	Первая помощь пострадавшим при кровотечении.	1	ЛР 14, ЛР 21	

Практические занятия		3	
12	Анализ причин производственного травматизма на предприятии.	1	
13	Определение коэффициентов травматизма: общего, частоты, тяжести, оформления актов.	1	
14	<i>Соблюдение порядка расследования и оформление материалов несчастных случаев на производстве.</i>	1	
Раздел 3.			ОК-1-ОК-9 ПК 4.1.-4.5 ПК 5.1.-5.5
Электробезопасность и пожарная безопасность			
Содержание учебного материала		7	
1	Электробезопасность: понятие, последствия поражения человека электрическим током.	1	ЛР 7, ЛР 10
2	Классификация условий работы по степени электробезопасности.	1	ЛР 9
3	Защита от поражения электрическим током.	1	ЛР 9, ЛР 10
4	<i>Индивидуальные средства защиты от поражения электрическим током, их виды, назначение, сроки проверки, правила эксплуатации и хранения.</i>	1	ЛР 16, ЛР 17
5	Статистическое электричество: понятие, способы защиты от его воздействия.	1	ЛР 9, ЛР 16 ЛР 17
6	Технические и организационные мероприятия по обеспечению электробезопасности на предприятиях общественного питания.	1	ЛР 13, ЛР 16 ЛР 17
Практические занятия		1	
15	<i>Применение по назначению средств индивидуальной защиты от поражения электрическим током.</i>	1	
Содержание учебного материала		12	
1	Пожарная безопасность: понятие, последствия ее несоблюдения.	1	ЛР 4, ЛР 7
Тема 3.2. Пожарная безопасность			

2	Факторы пожарной опасности отраслевых объектов. Основные причины возникновения пожаров в предприятиях, способы предупреждения и тушения пожаров.	1	ЛР 13, ЛР 16
3	Огнетушители: назначение, типы, устройство, принцип действия, правила хранения и применения.	1	ЛР 9
4	Противопожарный инструктаж: понятие, назначение, виды. Противопожарный режим содержания территории предприятия, его помещений и оборудования.	1	ЛР 9, ЛР 13
5	Категории и классификация помещений, зданий, сооружений и технологических процессов по пожаро- и взрывоопасности.	1	ЛР 7
6	Организация эвакуации людей при пожаре на предприятии общественного питания.	1	ЛР 16, ЛР 17 ЛР 19
7	Классификация строительных материалов и конструкций по возгораемости и огнестойкости.	1	ЛР 17, ЛР 19
8	Требования пожарной безопасности при проектировании и строительстве пищевых предприятий.	1	ЛР 9
9	Система пожарной защиты.	1	ЛР 9, ЛР 21
10	Пожарный инвентарь. Средства пожарной сигнализации и связь, их типы, назначение.	1	
Практические занятия			
16	Изучение устройства и овладения приемами эксплуатации средств тушения пожаров, пожарной сигнализации и связи.	1	
17	Составление плана эвакуации людей при пожаре в предприятии общественного питания.	1	
Содержание учебного материала			
1	Нормативная база: стандарты ССБТ, правила и инструкции по технике безопасности.	15	ЛР 4, ЛР 7
2	Общие требования безопасности, предъявляемые к торговому технологическому оборудованию. (к материалам, конструкции, эксплуатации, элементам защиты, монтажу и т.д.). Опасные зоны технологического оборудования.	1	ЛР 7, ЛР 13 ЛР 14
3	Специальные требования безопасности при эксплуатации различных типов торгово-технологического оборудования: в хлебопекарном, мясном и кондитерском производствах.	1	ЛР 7, ЛР 13 ЛР 14

4	Специальные требования безопасности при эксплуатации различных типов торгово-технологического оборудования: предприятиях общественного питания.	1	ЛР 7, ЛР 13 ЛР 14
5	Специальные требования безопасности при эксплуатации различных типов торгово-технологического оборудования: в розничной торговле.	1	ЛР 7, ЛР 13 ЛР 14
6	Меры безопасности при обслуживании объектов и выполнении работ повышенной опасности: паровых и водогрейных котлов.	1	ЛР 9, ЛР 10 ЛР 13
7	Меры безопасности при эксплуатации воздушных компрессоров и холодильных установок.	1	ЛР 9, ЛР 10 ЛР 13
8	Меры безопасности при эксплуатации, транспортировании и хранении баллонов.	1	ЛР 9, ЛР 10 ЛР 13
9	Меры безопасности при эксплуатации газового хозяйства.	1	ЛР 9, ЛР 10 ЛР 13
10	Меры безопасности при эксплуатации трубопроводов.	1	ЛР 9, ЛР 10 ЛР 13
11	Требования безопасности при проведении работ внутри емкостей.	1	ЛР 7, ЛР 13 ЛР 14
12	Требования к организации и проведению погрузочно-разгрузочных работ	1	ЛР 7, ЛР 13 ЛР 14
13	Контрольная работа № 2 по теме: "Условия труда и техника безопасности на предприятии".	1	
Практические занятия			
18	Выполнение требований безопасности при эксплуатации различных типов торгово-технологического оборудования: предприятиях общественного питания.	1	
Дифференцированный зачет			
		1	
Всего		92	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Реализации программы учебной дисциплины осуществляется в кабинете: «Охраны труда», оснащенным оборудованием, техническими средствами обучения:

- доска 3-х элементная;
- телевизор Samsung IE40KU6400;
- ноутбук;
- МФУ А4 HP Color LaserJet Pro MFP M477 fdn;
- шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.;

Посадочные места обучающихся: столов-13 шт., стульев-26 шт. Стол для маломобильных групп обучающихся.

Рабочее место преподавателя: стол и стул-1 шт., персональный компьютер с выходом в интернет-1 шт., телевизор-1 шт., доска классная (меловая)-1 шт., рециркулятор-1 шт., шкафы для хранения учебных пособий -3 шт.

Стенды: Уголок охраны труда, Антитеррор, Информация, «Экология», «Экологический закон».

3.2. Информационное обеспечение обучения

Печатные издания

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. 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» (с изм. на 01.01.24).

9. Федеральный закон от 31 июля 2008 г. № 123-ФЗ «Технический регламент о требованиях пожарной безопасности» (с изм. на 25.12.2023 № 665-ФЗ).

10. Постановление Правительства Российской Федерации «Об утверждении Положения о расследовании и учете профессиональных заболеваний», № 1206 от 5.07.2022.

11. Постановление Министерства труда и социального развития РФ «Об утверждении правил обеспечения работников специальной одеждой, специальной обувью и другими средствами индивидуальной защиты» от 1.06.2009 г. N 290н (с изменениями от 27 января 2010 г.)

12. Постановление Министерства труда и социального развития РФ « О создании системы сертификации работ по охране труда в организациях», N 28 от 24 апреля 2002 г.

13. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.

14. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания населения СанПиН 2.3./ 2.4. 3590-20 «Санитарноэпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Основные источники:

1. Бурашников Ю.М. Охрана труда в пищевой промышленности и общественном питании: учебное издательство/ Бурашников Ю.М., Максимов А.С.- Москва: Академия, 2024.- 288с. (Профессии среднего профессионального образования).

Дополнительные источники:

1. Бурашников Ю.М., Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле: учебник для нач. проф. образования/ Ю.М. Бурашников. А.С.Максимов. - 11-е изд., стер. – М. Издательский центр «Академия», 2013.–320 с.

2. Бурашников Ю.М., Максимов А.С. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле: учебник для нач. проф. образования/ Ю.М. Бурашников. А.С.Максимов. - 8-е изд., стер. – М. Издательский центр «Академия», 2018.– 240 с.

Электронные издания (электронные ресурсы)

1. Иванов А.А. Открытый урок «Электробезопасность на предприятии общественного питания». 2011.[Электронный ресурс]/ Режим доступа: <http://festival.allbest.ru/articles/55682>, свободный

2. Информационный портал «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>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> -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. 	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного</p>
<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> -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 	<p>зачета в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> письменных/ устных ответов; -тестирования.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 701031612826891639560652498134944806191634741016

Владелец Шахбазян Вера Арамовна

Действителен с 16.09.2024 по 16.09.2025