

**Приложение 3.6**  
к ОПОП-П по профессии  
**43.01.09 Повар, кондитер**  
*код и наименование профессии*

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**«ОП.06 Охрана труда»**

**2023 г.**

## *СОДЕРЖАНИЕ*

- 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

# 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 ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09, ОК 10

## 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ОК, ПК	Дисциплинарные результаты	
	Умения	Знания
ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10 ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.4 ПК 1.4, ПК 2.1- ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 2.6 ПК 2.7 ПК 2.8 ПК 3.1- ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.3 ПК 3.5 ПК 3.6, ПК 4.1- ПК 4.2	<p>Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте</p> <p>Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части.</p> <p>Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы</p> <p>Составить план действия</p> <p>Определять необходимые ресурсы</p> <p>Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Реализовать составленный план</p>	<p>-классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;</p> <p>-принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;</p> <p>-правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;</p> <p>-способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции;</p> <p>правила электробезопасности, пожарной безопасности;</p> <p>правила охраны труда в организациях питания</p>
	Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	<p>-Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности</p> <p>-Приемы структурирования информации</p>

ПК 4.3 ПК 4.4 ПК 4.5, ПК 5.1 ПК 5.2 ПК 5.3 ПК 5.4 ПК 5.5		-Формат оформления результатов поиска информации
	-Определять задачи поиска информации -Определять необходимые источники информации -Планировать процесс поиска -Структурировать получаемую информацию -Выделять наиболее значимое в перечне информации -Оценивать практическую значимость результатов поиска -Оформлять результаты поиска	-Содержание актуальной нормативно-правовой документации -Современная научная и профессиональная терминология -Возможные траектории профессионального развития и самообразования
	-Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности -Выстраивать траектории профессионального и личностного развития	-Психология коллектива -Психология личности -Основы проектной деятельности
	-Организовывать работу коллектива и команды -Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	-Особенности социального и культурного контекста -Правила оформления документов.
	-Излагать свои мысли на государственном языке -Оформлять документы	-Сущность гражданско-патриотической позиции -Общечеловеческие ценности -Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
	-Описывать значимость своей профессии -Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности)	-Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности -Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности -Пути обеспечения ресурсосбережения
	-Соблюдать нормы экологической безопасности -Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)	-Современные средства и устройства информатизации -Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
	-Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач -Использовать современное программное обеспечение	-правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы -основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) -лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности -особенности произношения -правила чтения текстов

	профессиональной напр
<p>-Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые),</p> <p>-понимать тексты на базовые профессиональные темы</p> <p>-участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы</p> <p>-строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности</p> <p>-кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые)</p>	<p>-классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;</p> <p>-принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;</p> <p>-правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;</p> <p>-способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции;</p> <p>правила электробезопасности, пожарной безопасности;</p> <p>правила охраны труда в организациях питания</p>
<p>выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;</p>	<p>законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;</p>
<p>использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности</p>	<p>фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;</p>
<p>участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности</p>	<p>возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);</p>
<p>проводить вводный инструктаж помощника повара (кондитера), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ</p>	<p>порядок и периодичность инструктажей по охране труда и технике безопасности</p>
<p>вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения</p>	<p>порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной</p>

	требуемого уровня безопасности труда	
		обязанности работников в области охраны труда

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Вид учебной работы	Объем в часах
<b>Объем образовательной программы учебной дисциплины</b>	38
<b>в т.ч. в форме практической подготовки</b>	10
в т. ч.:	
теоретическое обучение	22
практические занятия <i>(если предусмотрено)</i>	10
<i>Самостоятельная работа</i>	6

*Во всех ячейках со звездочкой (\*) (в случае её наличия) следует указать объем часов, а в случае отсутствия убрать из списка за исключением самостоятельной работы.*

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины<sup>9</sup>

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>
<b>Раздел 1. Нормативно правовая база охраны труда</b>		<b>4/0</b>	
<b>Тема 1.1 Законодательство в области охраны труда</b>	<b>Содержание</b>	<i>4</i>	ОК 1-7, ОК 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3. ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 КК 01-04
	1. Нормативно-правовая база охраны труда: понятие, назначение. Федеральные законы в области охраны труда: Конституция Российской Федерации, «Об основах охраны труда в Российской Федерации», Трудовой кодекс Российской Федерации (гл. 33-36). Основные нормы, регламентирующие этими законами, сферами их применения	<i>1</i>	
	2. Основные направления государственной политики в области охраны труда. Полномочия органов государственной власти России и субъектов РФ, а также местного самоуправления в области охраны труда. Государственные нормативные требования охраны труда (Трудовой кодекс РФ, ст. 211).	<i>1</i>	
	3. Система стандартов по технике безопасности: назначение, объекты. Межотраслевые правила по охране труда, назначение, содержание, порядок действия	<i>1</i>	
	4. Положение о системе сертификации работ по охране труда в организациях: назначение, содержание	<i>1</i>	

<sup>9</sup> По каждому разделу указываются темы и содержание учебного материала (в дидактических единицах) наименования необходимых лабораторных работ, практических и иных занятий. Тематика самостоятельной работы может приводиться по выбору образовательной организации по разделу или по теме, при условии необходимости выделения части нагрузки для самостоятельного освоения, если такие виды работ не являются обязательными, самостоятельные работы не указываются.

<b>Раздел 2. Условия труда на предприятиях общественного питания</b>		<b>18 / 4</b>	
<b>Тема 2.1</b>  <b>Анализ опасных и вредных производственных факторов на предприятиях пищевой промышленности</b>	<b>Содержание</b>	6	ОК 1-7, ОК 9,10
	1. Причины и характер проявления опасных и вредных факторов 9,10 производственной среды. Загрязнение вредными веществами воздуха производственных помещений	2	
	2. Параметры микроклимата и их влияние на организм человека. Воздействие производственного шума на человека. Воздействие производственной вибрации на человека	2	
	3. Источники возникновения инфра- и ультразвука на пищевых предприятиях и их воздействие на организм человека	2	
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>2</b>	
	1. Анализ опасных и вредных производственных факторов на предприятиях пищевой промышленности	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>  1. Идентификация опасных и вредных производственных факторов в технологических процессах предприятий пищевой промышленности. Классификация холодильных машин и установок. Общие принципы обеспечения безопасности оборудования. Сигнализирующие устройства	2	
<b>Тема 2.2</b>  <b>Требования охраны труда при эксплуатации производственного и технологического оборудования</b>	<b>Содержание</b>	4	ОК 1-7, ОК 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 КК 01-04
	1.Классификация холодильных машин и установок. Общие принципы обеспечения безопасности оборудования. Сигнализирующие устройства	2	
	2. Оборудование, работающее под избыточным давлением	2	
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>2</b>	
	1.Контрольно- измерительные приборы и предохранительные устройства.	2	



			ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 КК 01-04
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>  1. Требования охраны труда при эксплуатации производственного и технологического оборудования	2	ОК 1-7, ОК 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 КК 01-04
<b>Раздел 3. Электробезопасность и пожарная безопасность</b>		<b>16 / 6</b>	
<b>Тема 3.1. Электробезопасность</b>	<b>Содержание</b>	4	ОК 1-7, ОК 9,10
	1. Классификация помещений по степени опасности поражения электрическим током	2	ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8
	2. Факторы, определяющие поражения человека электрическим током. Напряжение прикосновения и шага.	2	ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 КК 01-04
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>4</b>	ОК 1-7, ОК 9,10
	1. Средства защиты от поражения электрическим током. Назначение и принцип действия заземления.	2	ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6
	2. Назначение и принцип действия заземления	2	ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 КК 01-04
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>  1. Причины возникновения взрывов и пожаров на предприятиях пищевой промышленности. общие сведения о взрывах и процессах горения	2	ОК 1-7, ОК 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5

			ПК 5.1-5.5 КК 01-04
<b>Тема 3.2 Пожарная безопасность</b>	<b>Содержание</b>	<i>4</i>	ОК 1-7, ОК 9,10
	1. Противопожарная безопасность при эксплуатации технологического оборудования. Пожарная сигнализация и связь. Стационарные и первичные средства пожаротушения	<i>2</i>	ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6
	2. Пожарная сигнализация и связь. Стационарные и первичные средства пожаротушения	<i>1</i>	ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 КК 01-04
	3. Специальные требования безопасности при эксплуатации различных типов торгово-технологического оборудования: механического, торгового, измерительного, холодильного, подъемно-транспортного и др	<i>1</i>	
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>2</b>	ОК 1-7, ОК 9,10
	1. Инженерно-технические мероприятия по обеспечению взрыво-и пожаробезопасности	<i>2</i>	ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 КК 01-04
<b>Всего:</b>		<b>38</b>	

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Безопасности жизнедеятельности и охраны труда», оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по профессии:

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству студентов;
- рабочее место преподавателя;
- аудиторная доска с набором приспособлений для крепления плакатов, таблиц;
- штатив для плакатов, таблиц;
- комплект учебно-наглядных материалов по программе дисциплины;
- комплект заданий для текущего и итогового контроля результатов освоения дисциплины.

Технические средства обучения:

- компьютер;
- мультимедийный проектор;
- экран;
- телевизор;
- видеоплеер;
- видеофрагменты на DVD-носителях.

#### **3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организацией выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен новыми изданиями.

##### **3.2.1. Основные печатные издания**

1. Калинина В.М. Охрана труда, М.: ИЦ «Академия», 2020

##### **3.2.2. Основные электронные издания**

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

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Методы оценки</i>
<p><b>Знание:</b>                      -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 защиты.</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов.                      Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p>Текущий контроль при проведении:                      -письменного/устного опроса;                      -тестирования;                      -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде: -письменных/ устных ответов,                      -тестирования.                      Итоговый контроль</p>
<p><b>Умения:</b>                      -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;</p>	<p>-Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям                      -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.                      -Точность оценки                      -Соответствие требованиям инструкций, регламентов                      -Рациональность действий и т.д.</p>	<p>Текущий контроль:                      - защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям;                      - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы: презентаций,                      - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий</p> <p>Промежуточная аттестация:                      - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене</p>

<p>-проводить вводный инструктаж помощника повара (кондитера), инструктировать их 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>		
---	--	--