

Рабочая программа дисциплины
«ОП.06 ОХРАНА ТРУДА»

Разработчик: Поликарпова А.Г, преподаватель ГПОУ ТО «ДПК»

2025г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

<u>СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ</u>	Ошибка! Закладка не определена.
<u>1. Общая характеристика</u>	Ошибка! Закладка не определена.
<u>1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы</u>	Ошибка! Закладка не определена.
<u>1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины</u>	Ошибка! Закладка не определена.
<u>2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ</u>	Ошибка! Закладка не определена.
<u>2.1. Трудоемкость освоения дисциплины</u>	Ошибка! Закладка не определена.
<u>2.2. Содержание дисциплины</u>	Ошибка! Закладка не определена.
<u>3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ</u>	Ошибка! Закладка не определена.
<u>3.1. Материально-техническое обеспечение</u>	Ошибка! Закладка не определена.
<u>3.2. Учебно-методическое обеспечение</u>	Ошибка! Закладка не определена.
<u>4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ</u>	Ошибка! Закладка не определена.

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.06 Охрана труда»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «ОП.06 Охрана труда»: формирование представлений о системе управления безопасностью труда в организации, необходимых знаний способов и средств защиты человека от вредных и опасных производственных факторов.

Дисциплина «ОП.06 Охрана труда» включена в вариативную часть цикла образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК	Уметь	Знать
ОК.01- ОК.07, ОК.09	– Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составить план действия. Определять необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовать составленный план; – Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника); – Определять задачи поиска информации; – Определять необходимые источники информации; – Планировать процесс поиска; – Структурировать получаемую информацию;	– классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования; – принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации; – правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; – способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции; – правила электробезопасности, пожарной безопасности; – правила охраны труда в организациях питания; – Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности; – Приемы структурирования информации; – Формат оформления результатов поиска информации; – Содержание актуальной

	– Выделять наиболее значимое в перечне информации; – Оценивать практическую значимость результатов поиска; – Оформлять результаты поиска; – Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; – Выстраивать траектории профессионального и личностного развития; – Организовывать работу коллектива и команды; – Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами; – Излагать свои мысли на государственном языке; – Оформлять документы; – Описывать значимость своей профессии; – Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности); – Соблюдать нормы экологической безопасности; – Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности); – Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; – Использовать современное программное обеспечение; – Понимать общий	нормативно-правовой документации; – Современная научная и профессиональная терминология; – Возможные траектории профессионального развития и самообразования; – Психология коллектива; – Психология личности; – Основы проектной деятельности; – Особенности социального и культурного контекста; – Правила оформления документов; – Сущность гражданско-патриотической позиции; – Общечеловеческие ценности; – Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности; – Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности; – Пути обеспечения ресурсосбережения; – Современные средства и устройства информатизации; – Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности; – 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 направленности; – классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;
--	---	--

	смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые); – понимать тексты на базовые профессиональные темы; – участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; – строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; – кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые;) – писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы; – 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	– принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации; – правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; – способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции; – правила электробезопасности, пожарной безопасности; – правила охраны труда в организациях питания; – законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации; – 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; – обязанности работников в области охраны труда.
--	---	--

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

1.3.Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№№ п/п	Дополнительные знания, умения, навыки (если указаны ПК)	№, наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	36	18
<i>Курсовая работа (проект)</i>	-	-
Самостоятельная работа	2	-
Промежуточная аттестация в <i>форме диф.зачета</i>	-	-
Всего	38	18

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1. Нормативно правовая база охраны труда		4/2	
Тема 1.1 Законодательство в области охраны труда	Содержание	4	ОК 1-7, ОК 9
	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	1	
	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).	1	
	3. Система стандартов по технике безопасности: назначение, объекты. Межотраслевые правила по охране труда, назначение, содержание, порядок действия	1	
	4. Положение о системе сертификации работ по охране труда в организациях: назначение, содержание	1	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2	
	Изучение трудового кодекса РФ, ст. 211		
Раздел 2. Условия труда на предприятиях общественного питания		18 / 4	
Тема 2.1 Анализ опасных и вредных	Содержание	6	ОК 1-7, ОК 9
	1 Причины и характер проявления опасных и вредных факторов 9,10 производственной среды. Загрязнение вредными веществами воздуха производственных помещений	2	

производственных факторов на предприятиях пищевой промышленности	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	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4	
	1. Анализ опасных и вредных производственных факторов на предприятиях пищевой промышленности	2	
	2. 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	
Тема 2.2	Содержание	2	ОК 1-7, ОК 9
Требования охраны труда при эксплуатации производственного и технологического оборудования	1.Классификация холодильных машин и установок. Общие принципы обеспечения безопасности оборудования. Сигнализирующие устройства	2	
	2. Оборудование, работающее под избыточным давлением		ОК 1-7, ОК 9
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4	
	1.Контрольно- измерительные приборы и предохранительные устройства.	2	ОК 1-7, ОК 9
	2.Требования охраны труда при эксплуатации производственного и технологического оборудования	2	
Раздел 3. Электробезопасность и пожарная безопасность		14 / 6	
Тема 3.1.	Содержание	2	ОК 1-7, ОК 9
Электробезопасность	1.Классификация помещений по степени опасности поражения электрическим током	2	
	2. Фактор, определяющие поражения человека электрическим током. Напряжение прикосновения и шага.		ОК 1-7, ОК 9
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4	
	1. Средства защиты от поражения электрическим током. Назначение и принцип действия заземления.	2	ОК 1-7, ОК 9
	2. Назначение и принцип действия заземления	2	
	Самостоятельная работа обучающихся		ОК 1-7, ОК 9
	1. Причины возникновения взрывов и пожаров на предприятиях пищевой промышленности. общие сведения о взрывах и процессах горения	2	

Тема 3.2 Пожарная безопасность	Содержание	4	ОК 1-7, ОК 9
	1. Противопожарная безопасность при эксплуатации технологического оборудования. Пожарная сигнализация и связь. Стационарные и первичные средства пожаротушения	2	
	2. Пожарная сигнализация и связь. Стационарные и первичные средства пожаротушения	1	
	3. Специальные требования безопасности при эксплуатации различных типов торгово-технологического оборудования: механического, торгового, измерительного, холодильного, подъемно-транспортного.	1	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4	ОК 1-7, ОК 9
	1. Инженерно-технические мероприятия по обеспечению взрыво-и пожаробезопасности	4	
Промежуточная аттестация			
Всего:		38	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет безопасности жизнедеятельности и охраны труда, оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Калинина В.М. Охрана труда, М.: ИЦ «Академия», 2020
2. Иванов А.А. Открытый урок «Электробезопасность на предприятии общественного питания». 2011. [Электронный ресурс] /Режим доступа: <http://festival.allbest.ru/articles/55682>, свободный
3. Информационный портал «Охрана труда в России [Электронный ресурс] /Режим доступа: <http://www.ohranatruda.ru>
4. Официальный сайт Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии Росстандарт [Электронный ресурс] /Режим доступа: <http://www.gost.ru>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
<i>Знает:</i> -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	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	Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.

инструкций подчиненными работниками (персоналом); -порядок и периодичность инструктажей по охране труда и технике безопасности; -порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты. <i>Умеет:</i> -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	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.	Текущий контроль: -защита отчетов по практическим/лабораторным занятиям; -оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы -экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий Промежуточная аттестация: -экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете.
---	---	--

труда		
-------	--	--