

*Аннотация к рабочей программе*  
**учебной дисциплины ОП.08 «Охрана труда»**

Код и наименование учебной дисциплины

Обязательный профессиональный блок  
Общепрофессиональный цикл

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОП.08 ОХРАНА ТРУДА»

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

Учебная дисциплина **ОП.08 Охрана труда** входит в цикл общепрофессиональных дисциплин специальностей 43.00.00 Сервис и туризм. ОПОП-II в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01-07 ,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 01-07 ОК 09 ОК 10	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;</li> <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 том числе оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;</li> <li>- проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;</li> <li>- разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда;</li> <li>- вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда;</li> <li>- вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- системы управления охраной труда в организации;</li> <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> <li>- возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);</li> <li>- порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала);</li> <li>- порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты.</li> </ul>

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем в часах</b>
<b>Объем образовательной программы учебной дисциплины</b>	30
<b>в т.ч. в форме практической подготовки</b>	18
в т. ч.:	
теоретическое обучение	18
лабораторные работы	-
практические занятия	10
курсовая работа (проект)	-
<i>Самостоятельная работа</i>	2
<b>Промежуточная аттестация</b>	Зачета с оценкой

## 2.2 Тематический план учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды формирования ОК и ПК
1	2	3	4
Тема 1. Законодательная основа организации охраны труда в пищевой промышленности	<b>Содержание учебного материала</b> Нормативные правовые акты по охране труда. Организация службы охраны труда на предприятиях всех видов собственности. Система мероприятий по обеспечению требований законодательства об охране труда	2	ОК 01-07, ОК 09, 10
	<b>Тематика практических занятий (практическая подготовка)</b> Система мероприятий по обеспечению требований законодательства об охране труда	2	
	<b>Содержание учебного материала</b> Причины и характер проявления опасных и вредных факторов производственной среды. Загрязнение вредными веществами воздуха производственных помещений Параметры микроклимата и их влияние на организм человека. Воздействие производственного шума на человека. Воздействие производственной вибрации на человека Источники возникновения инфра-и ультразвука	6	
<b>Тематика практических занятий (практическая подготовка)</b> Анализ опасных и вредных производственных факторов на предприятиях пищевой промышленности	2		
<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> 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 3. Требования охраны труда при эксплуатации производственного и технологического оборудования	<b>Содержание учебного материала</b> Классификация холодильных машин и установок. Общие принципы обеспечения безопасности оборудования. Сигнализирующие устройства. Оборудование, работающее под избыточным давлением	4	ОК 01-07, ОК 09, 10
	<b>Тематика практических занятий (практическая подготовка)</b> Контрольно- измерительные приборы и предохранительные устройства.	2	

Тема 4. Электробезопасность	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	ОК 01-07, ОК 09, 10
	Классификация помещений по степени опасности поражения электрическим током.		
	Фактор, определяющие поражения человека электрическим током. Напряжение прикосновения и шага.		
	Средства защиты от поражения электрическим током. Назначение и принцип действия заземления.	<b>4</b>	
	<b>Тематика практических занятий (практическая подготовка)</b>		
	Средства защиты от поражения электрическим током. Назначение и принцип действия заземления.		
	Назначение и принцип действия заземления		
Тема 5. Взрыво- и пожаробезопасность	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	ОК 01-07, ОК 09, 10
	Противопожарная безопасность при эксплуатации технологического оборудования. Пожарная сигнализация и связь. Стационарные и первичные средства пожаротушения		
Всего:		<b>32</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения: наличия учебного кабинета «Безопасности жизнедеятельности и охраны труда», оснащенный оборудованием:

-доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.;

техническими средствами компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями) в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

#### 3.2.1. Основные печатные издания

Основные источники:

1. Калинина В.М., Охрана труда в организациях питания, учебник Издательский центр «Академия». 2018.

Дополнительные источники:

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», 2011 г. – 224с.

2. Охрана труда в торговле. Практикум. Учебное пособие для студ. учреждений сред. проф. образования – 2-е изд.стер.– М.: Издательский центр «Академия», 2014.–

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

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>