

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Лесняк Елена Николаевна
Должность: Директор
Дата подписания: 12.03.2025 10:59:45
Уникальный программный ключ:
4f8763c0f69fcc0b76a554a96bba130b42854b57503309a6b8cc637f77303946

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ
ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ
«АКАДЕМИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта
среднего профессионального образования**

по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Дисциплина Охрана труда

**Кафедра
разработчик**

Технологии торговли и общественного питания

Год набора

2023, 2024

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОХРАНА ТРУДА»

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины «Охрана труда» является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и направлена на формирование **общих компетенций**, включающих в себя способности:

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

ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;

ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации 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, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, 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. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

профессиональных компетенций, соответствующих основным видам профессиональной деятельности:

ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий

сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

личностных результатов:

ЛР 4 Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».

ЛР 15 Гибко реагирующий на появление новых форм трудовой деятельности, готовый к их освоению

Л 19 Мотивированный к освоению функционально близких видов профессиональной деятельности, имеющих общие объекты (условия, цели) труда, либо иные схожие характеристик

ЛР 21 Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина «Охрана труда» входит в общепрофессиональный цикл (ОПЦ), общепрофессиональных дисциплин (ОП.08)

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 том числе оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;
- проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;
- разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда;
- выработать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда;
- вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- системы управления охраной труда в организации;
- 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 инструктирования подчиненных работников (персонала);
- порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение примерной программы учебной дисциплины:

объем образовательной программ - 38 часов, в том числе:

- обязательной учебной нагрузки обучающегося с преподавателем - 32 часов;
- самостоятельная работа обучающегося – 2 часа
- консультации – 2 часа
- промежуточная аттестация – 2 часа

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	<i>Объем часов</i>
Объем образовательной программы (всего)	38
Учебная нагрузка обучающегося с преподавателем	32
в том числе:	
лекционные занятия	22
практические занятия	10
Консультации по дисциплине	2
Самостоятельная работа	2
<i>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	2

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения	Коды компетенций и личностных результатов, формирование которых способствует элемент программы
1	2	3	4	
Тема 1. Охрана труда ее роль и значение	Содержание учебного материала	4	3	ОК 1-9 ПК 1.1-1.3 ПК 2.1.-2.7 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ЛР 4, 15, 19, 21
	Охрана труда ее роль и значение. Социальное, экономическое, правовое значение охраны труда, права и обязанности работников на предприятиях общественного питания. Порядок обучения работников предприятий общественного питания правилам безопасной эксплуатации оборудования. Изучение законодательства РФ по охране труда. Закон РФ «По охране труда», нормативные акты, регулирующие трудовые отношения. Виды инструктажей. Инструктаж по охране труда на предприятиях: виды и порядок проведения инструктажа (вводный; первичный; повторный; внеплановый; текущий). Планирование мероприятий по охране труда			
	Практические занятия	2		
	№ 1. Составление текстов для проведения инструктажей на предприятиях общественного питания.			
Тема 2. Гигиена труда и	Содержание учебного материала	4	3	

<p>производственная санитария</p>	<p>Производственный микроклимат. Показатели, из которых складывается производственный микроклимат. Группировка производственных вредностей. Требования производственной санитарии. Факторы, определяющие условия труда. Требования производственной санитарии к устройству, содержанию, эксплуатации предприятия общественного питания и санитарно-технических систем. Тепловое излучение и СВЧ-колебания, воздействующие на организм человека. Основные пути совершенствования условий труда. Защита от производственного шума и вибрации. Отопление помещений. Вентиляция как средство создания оптимального микроклимата. Производственное освещение и ее нормы. Культура производства, нормы производственного освещения. Органы надзора и контроля соблюдения требований по охране труда. Ведомственный, государственный, общественный надзор, их полномочия.</p>			<p>ОК 1-9 ПК 1.1-1.3 ПК 2.1.-2.7 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ЛР 4, 15, 19, 21</p>
<p>Тема 3. Производственный травматизм, профессиональные заболевания, меры их предупреждения</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Производственный травматизм. Основные причины производственного травматизма. Порядок расследования несчастных случаев на производстве. Классификация несчастных случаев. Порядок составления акта о несчастном случае. Анализ причин производственного травматизма. Положение о расследовании и учете несчастных случаев на производстве. Профессиональные заболевания. Основные причины профессиональных заболеваний. Меры по их предупреждению.</p> <p>Практическое занятие:</p> <p>№2.Изучение видов травматизма и причин их возникновения. №3. Составление акта по форме Н-1.</p>	<p>8</p>	<p>2</p>	<p>ОК 1-9 ПК 1.1-1.3 ПК 2.1.-2.7 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ЛР 4, 15, 19, 21</p>
<p>Тема 4. Техника безопасности эксплуатации электрооборудования при</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Электробезопасность. Действие электрического тока на организм человека Требования безопасности, предъявляемые к электрическим установкам. Условия поражения электрическим током. Факторы, вызывающие электротравматизм. Классификация помещений по степени электроопасности. Статическое электричество и способы защиты от его воздействия .</p> <p>Практическое занятие:</p>	<p>2</p>	<p>3</p>	<p>ОК 1-9 ПК 1.1-1.3 ПК 2.1.-2.7 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ЛР 4, 15, 19, 21</p>

	№4. Оказание первой помощи пострадавшему при поражении электрическим током.			
Тема 5. Противопожарная защита	Содержание учебного материала	4	3	ОК 1-9 ПК 1.1-1.3 ПК 2.1.-2.7 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ЛР 4, 15, 19, 21
	Противопожарная безопасность. Государственный пожарный надзор. Организация пожарной охраны на предприятиях общественного питания. Порядок организации и проведения противопожарного инструктажа. Основные причины возникновения пожаров на предприятиях общественного питания. Общие сведения о горении и взрыве. Противопожарные свойства материалов и веществ. Действия администрации и обслуживающего персонала при возникновении пожара. Пути эвакуации и порядок действия при пожаре. Эвакуация людей и имущества. Основные принципы тушения.			
	Средства пожаротушения. Правила пользования Основными типами огнетушителей и правила их применения. Пожарный инвентарь. Хранение и размещение пожарного инвентаря. Особенности тушения электрооборудования, находящегося под напряжением. Внутреннее наружное противопожарное водоснабжение, спринклерные и дренчерные установки (*).			
	Практическое занятие:	2		
	№ 5. Изучение правил пользования средствами пожаротушения.			
	Самостоятельная работа обучающихся: Подготовка презентаций по заданной тематике.	2		
Консультация	2			
Промежуточная аттестация	2			
Всего	38			

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы учебной дисциплины требует наличия:
кабинета безопасности жизнедеятельности и охраны труда

Оборудование:

проектор -1 шт.,

Терминал: Intel 1,86 GHz, ОЗУ - 2 Гб, экран

Нормативная документация:

- Законы и нормативные правовые акты по охране труда;
- Инструкции по охране труда для учащихся и студентов;
- Журнал инструктажа по технике безопасности

Методическое обеспечение:

- Указания о проведении обучения и инструктажа по охране труда

3.2. Информационное обеспечение обучения

Нормативные документы:

1. Конституция Российской Федерации от 12.12.1993г (с изм. на 14.03.2020)
2. ФЗ от 30.12.2001 N 197-ФЗ Трудовой кодекс РФ (ТК РФ) (с изм. на 09.11.2020)
3. ФЗ «Технический регламент о требованиях пожарной безопасности» от 22 июля 2008, № 123-ФЗ (ред. от 29.07.2017)
4. ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999, № 52-ФЗ (ред. от 13.07.2020)
5. ФЗ «Об обязательном социальном страховании от несчастных случаев на производстве и профессиональных заболеваний» от 24.07.1998 №125-ФЗ (с изм. на 31.07.2020)
6. ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в РФ» № 232-ФЗ от 21.11.2011 (с изм. на 31.07.2020)
7. ФЗ «О специальной оценке условий труда» № 426-ФЗ от 28. 12. 2013 (с изм. на 27.12.2019)

Основные источники:

8. Карнаух, Н. Н. Охрана труда : учебник для среднего профессионального образования / Н. Н. Карнаух. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 343 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15942-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/510311>
9. Солопова В.А. Охрана труда на предприятии [Электронный ресурс] : учебное пособие / В.А. Солопова. — Электрон. текстовые данные. — Оренбург: Оренбургский государственный университет, ЭБС АСВ, 2017.

— 126 с. — 978-5-7410-1686-2. — Режим доступа:
<http://www.iprbookshop.ru/71306.html>

10. Солопова, В. А. Охрана труда : учебное пособие для СПО / В. А. Солопова. — Саратов : Профобразование, 2019. — 125 с. — ISBN 978-5-4488-0353-6. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная — Режим доступа: для авторизир. Пользователей

Дополнительные источники:

1. Петрова А.В. Охрана труда на производстве и в учебном процессе [Электронный ресурс] : учебное пособие / А.В. Петрова, А.Д. Корощенко, Р.И. Айзман. — Электрон. текстовые данные. — Новосибирск: Сибирское университетское издательство, 2017. — 189 с. — 978-5-379-02026-2. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/65285.html>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Освоенные умения:	
выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности	УО- устный фронтальный опрос Т – тестирование по безмашинной технологии
использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности	УО- устный фронтальный опрос
участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в том числе оценивать условия труда и уровень травмобезопасности	УО- устный индивидуальный опрос
проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ	УО- устный фронтальный опрос
разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда	УО- устный фронтальный опрос
вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда	УО- устный фронтальный опрос
вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения.	УО- устный индивидуальный опрос Т – тестирование по безмашинной технологии
Усвоенные знания:	
системы управления охраной труда в организации	УО- устный фронтальный опрос
законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации	УО- устный фронтальный опрос Т – тестирование по безмашинной технологии
обязанности работников в области охраны труда	УО- устный индивидуальный опрос
фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия и их влияние на уровень безопасности труда	УО- устный фронтальный опрос
возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками персоналом)	УО- устный фронтальный опрос
порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала)	УО- устный фронтальный опрос
порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты	Т- тестирование по безмашинной технологии.