

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.08 ОХРАНА ТРУДА  
(ЗАОЧНАЯ ФОРМА ОБУЧЕНИЯ)**

2025 г.

Рабочая программа дисциплины разработана на основе:

1. Приказа Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. № 1565 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело» (с изменениями и дополнениями)

2. Профессионального стандарта «Повар», утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. № 610н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023)

3. Профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. № 597н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940)

4. Профессионального стандарта «Пекарь», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 1 декабря 2015 г. № 914н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г., регистрационный № 40270)

5. Примерной основной образовательной программы специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дел, утвержденной протоколом ФУМО по УГПС 43.00.00. Сервис и туризм от 28.06.2021 № 01, зарегистрировано в гос. реестре ПООП Приказ ФГБОУ ДПО ИРПО № П-41 от 28.02.2022, рег. № 38.

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Иркутской области «Братский торгово-технологический техникум» (далее – ГБПОУ ИО БТТТ)

Разработчик (и):

Бояркина Анжелика Александровна, преподаватель

## **СОДЕРЖАНИЕ**

	<b>СТР.</b>
<b>1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>4</b>
<b>2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>7</b>
<b>3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>11</b>
<b>4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>12</b>

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.08 ОХРАНА ТРУДА

## 1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена (далее – ППССЗ) в соответствии с ФГОС СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело входящей в состав укрупнённой группы профессий/специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

Включает в себя: паспорт рабочей программы дисциплины, структуру и содержание дисциплины, условия реализации дисциплины, контроль и оценку результатов освоения дисциплины.

**1.2. Место дисциплины в структуре ППССЗ:** дисциплина входит в общепрофессиональные дисциплины профессионального цикла.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен	№ дидактической единицы	Формируемая дидактическая единица
Уметь		
	У. 1	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).
	У.2	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
	У.3	Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
	У.4	Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)
	У.5	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач. Использовать современное программное обеспечение
Знать		
	3. 1	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения Структура плана для решения задач. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
	3. 2	Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности Приемы структурирования информации Формат оформления результатов поиска информации
	3. 3	Психология коллектива. Психология личности. Основы проектной деятельности
	3.4	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Основные ресурсы профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения
Формируемые компетенции		
	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 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
	ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
	ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности

**1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы дисциплины:**

Всего 45 часов, в том числе:

Самостоятельная учебная работа 37 часов

Всего занятий по заочной форме обучения 8 часов

Лекции 4 часов

Практические занятия 4 часа

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Всего	45
Самостоятельная учебная работа	37
Всего занятий	8
Лекции	4
Практические занятия	4
Промежуточная аттестация в форме <i>дифференцированного зачета</i>	

### 2.2. Учебная работа

Виды учебной работы	1 курс		Всего часов
	1 семестр	2 семестр	
<b>Объем образовательной нагрузки</b>	31	14	45
Самостоятельная учебная нагрузка	25	12	37
Всего занятий	6	2	8
Теоретического обучения (лекции)	2	2	4
Практические занятия	4	-	4
Итоговая аттестация в форме <i>дифференцированного зачета</i>			

### 2.3. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.08 Охрана труда

Наименование разделов и тем	№ учебного занятия	Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, консультации, самостоятельная работа обучающегося	Методические характеристики учебного занятия	Объем часов	№ дидактической единицы	Формируемые компетенции	Уровень освоения	Текущий контроль
1	2	3	4	5	6	7	8	9
<b>Раздел 1. Законодательные положения по охране труда и производственной экологии</b>								
<b>Тема 1.1</b> Законодательные положения и организация охраны труда. Рабочее время и время отдыха. Надзор и контроль за охраной труда.	1,2	<b>Содержание учебного материала</b> Основные законодательные положения и организация охраны труда. Основные документы, регламентирующие охрану труда. Понятие рабочего времени и его регулирование. Государственный надзор и общественный контроль за охраной труда. Ответственность за нарушения законодательных и иных нормативных актов по охране труда. Экологи производства. Экологическая безопасность. Понятие производственного травматизма, его причины. Виды и характеристика вредных производственных факторов. Расследование и учёт несчастных случаев на производстве. Мероприятия по предупреждению травматизма. Профессиональные заболевания. Санитарно-гигиенические условия и физиологические особенности труда гигиенические критерии оценки условий труда. Основные требования к производственному освещению. Санитарно-гигиенические требования к воздуху помещений. Шум и вибрация и их влияние на здоровье человека.	Тип занятия: занятие изучения нового материала Методы занятия: словесный с элементами самостоятельной работы Форма занятия: фронтальная	2	У. 1 У.3 З. 1 З. 2	ОК 01 ОК 02 ОК 04	2	
	3,4	<b>Практическое занятие № 1</b> Производственный травматизм и профессиональные заболевания». Заполнение схем «Причины производственного травматизма» и «Меры по предупреждению производственного травматизма	Тип занятия: Занятие применения и совершенствования знаний Методы занятия: Практические Форма занятия: Индивидуальная	2	У.4 З. 2,3. 3	ОК 07		
	5,6	<b>Практическое занятие № 2</b> Виды и характеристика вредных производственных факторов. Классификация опасных и вредных производственных факторов. Меры защиты от воздействия вредных производственных факторов	Тип занятия: Занятие применения и совершенствования знаний Методы занятия: Практические Форма занятия: Индивидуальная	2	У.4 З. 2, 3. 3	ОК 07		
	7,8	Выполнение заданий дифференцированного зачета	Тип занятия: Занятие применения и совершенствования знаний	2	У. 1 У.3 З. 1 3.4	ОК 01 ОК 02		

			Методы занятия: Практические Форма занятия: Индивидуальная			ОК 04		
				8				
<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>				37				
	«Правила и нормы по охране труда. «Система стандартов безопасности труда»		3	У.2 У.5 З. 3	ОК 02			
	«Причины травматизма в общественном питании»	Тип: усвоение нового материала	4	3.4	ОК 04			
	«Профзаболевания работников общественного питания»	Метод: частично-поисковый, исследовательский	3		ОК 07			
	«Производственный травматизм»	Форма: самостоятельная работа	3		ОК 09			
	«Зависимость производительности труда от уровня освещенности»		4					
	«Зависимость производительности труда от уровня освещенности»		3					
	«Виды инструктажей по охране труда» «Основные вредные и опасные производственные факторы»		3					
	«Виды инструктажей по охране труда» «Основные вредные и опасные производственные факторы»		4					
	«Требования производственной санитарии на ПОП»		4					
	«Меры безопасности при обслуживании технологического оборудования»		3					
	«Меры безопасности при обслуживании технологического оборудования»		3					
	«Организация пожарной безопасности на ПОП».							
	«Составление плана эвакуации»							
	<b>Всего:</b>		45					

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

#### 3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Оборудование учебной аудитории/кабинета: доска учебная; рабочее место для преподавателя; рабочие места по количеству обучающихся; шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.;

Технические средства обучения: компьютер; средства аудиовизуализации; наглядные пособия (натуральные образцы, муляжи, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия).

#### 3.2. Информационное обеспечение обучения

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

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» 9. Федеральный закон от 31 июля 2008 г. № 123-ФЗ «Технический регламент о требованиях пожарной безопасности».

9. Постановление Правительства Российской Федерации «Об утверждении Положения о расследовании и учете профессиональных заболеваний», № 967 от 15.12.2000.

10. Постановление Министерства труда и социального развития РФ «Об утверждении правил обеспечения работников специальной одеждой, специальной обувью и другими средствами индивидуальной защиты» от 18.12.1998 г.

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

12. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. СП 2.3.6.1079-01 от 06.11.2001г (в ред. 31.03.2011г.)

Основная литература:

1. П.И. Самойленко, Физика для профессий и спец. социально-экономического и гуманитарного профилей: учебник для образоват. Учреждений нач. и сред. проф. образования. - М., Издательский центр «Академия», 2018.

Дополнительная литература:

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», 2017г. – 224с.

2. Охрана труда в торговле. Практикум. Учебное пособие для студ. учреждений сред. проф. образования – 2-е изд. стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018.– 160с.

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных занятий, курсовой работы, а также выполнения обучающимся индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p><b>Уметь:</b> -выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;</p> <p>-использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;</p> <p>-участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;</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>	<p>-письменного/устного опроса;</p> <p>-тестирования;</p> <p>-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p>в форме дифференцированного зачета/ Рецензирование и проверка домашней контрольной работы</p>
<p><b>Знать:</b> -законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;</p> <p>-обязанности работников в области охраны труда;</p> <p>-фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;</p> <p>-возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);</p> <p>-порядок и периодичность инструктажей по охране труда и технике безопасности;</p> <p>-порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты</p>	