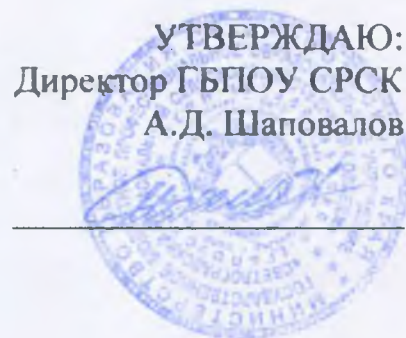


Министерство образования Ставропольского края  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Светлоградский региональный сельскохозяйственный колледж»

УТВЕРЖДАЮ:  
Директор ГБПОУ СРСК  
А.Д. Шаповалов



**ПРОГРАММА ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.08 «ОХРАНА ТРУДА»**

*19.02.10 «Технология продукции общественного питания»*

2020 г.

Программа **ОП.08 «Охрана труда»** разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**, входящей в укрупненную группу **19.00.00 «Промышленная экология и биотехнологии»**.

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Светлоградский региональный сельскохозяйственный колледж» (далее ГБПОУ СРСК)

Разработчики:

Широких Андрей Юрьевич,

преподаватель высшей категории \_\_\_\_\_

Рекомендовано Методическим советом Государственного бюджетного профессионального общеобразовательного учреждения «Светлоградский региональный сельскохозяйственный колледж».

Заключение: протокол № от « » 2020 г.

## СОДЕРЖАНИЕ

|   |           |
|---|-----------|
| <b>1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>                      | стр.<br>4 |
| <b>2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>       | 6         |
| <b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРИМЕРНОЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b> | 9         |
| <b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b> | 11        |

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## Охрана труда

### 1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью примерной основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания», входящей в укрупненную группу 19.00.00 «Промышленная экология и биотехнологии».

### 1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Охрана труда» входит в общепрофессиональные дисциплины профессионального цикла.

### 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;
- разъяснить подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда;
- вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда;
- вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки её 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.

Техник-технолог должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

Техник технолог должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности:

ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

- ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.
- ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.
- ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.
- ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
- ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
- ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
- ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.
- ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.
- ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.
- ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.
- ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.
- ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.
- ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.
- ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
- ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

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

- максимальной учебной нагрузки обучающегося 72 часа, в том числе:  
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся 48 часов;  
самостоятельной работы обучающегося 24 часа.

## 2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

| Вид учебной работы  | <i>Объем часов</i> |
|---|--------------------|
| <b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>  | 72                 |
| <b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>   | 48                 |
| в том числе:  |                    |
| лабораторные занятия  | -                  |
| практические занятия  | -                  |
| контрольные работы  | -                  |
| курсовая работа (проект) <i>(не предусмотрено)</i>  | -                  |
| <b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>  | 24                 |
| в том числе:  |                    |
| самостоятельная работа над курсовой работой (проектом) <i>(не предусмотрено)</i>                                  | -                  |
| Рефераты <i>(по выбору)</i> :   | 6                  |
| 1. Воздействие негативных факторов на человека.   |                    |
| 2. Методы и средства защиты от опасностей технических систем и технологических процессов, экобиозащитная техника. |                    |
| 3. Производственный травматизм и заболеваемость.  |                    |
| 4. Техника безопасности при эксплуатации технологического оборудования на предприятиях общественного питания.     |                    |
| 5. Правовые, нормативные и организационные  |                    |
| <i>Итоговая аттестация в форме</i>  | <i>зачет</i>       |

## 2.2. Примерный тематический план и содержание учебной дисциплины ОХРАНА ТРУДА.

| Наименование разделов и тем  | Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (не предусмотрено)   | Объем часов | Уровень освоения |
|--|---|-------------|------------------|
| 1  | 2   | 3           | 4                |
| <b>Тема 1.1.<br/>Правовые и организационные основы охраны труда.</b>                                       | <b>Содержание учебного материала</b>  | <b>12</b>   |                  |
|  | 1. Системы управления охраной труда в организации.  | 4           | 2                |
|  | 2. Законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации.   | 4           | 2                |
|  | 3. Обязанности работников в области охраны труда.   | 4           | 2                |
|  | <b>Лабораторные работы (не предусмотрено)</b>   | -           |                  |
|  | <b>Практические занятия (не предусмотрено)</b>  | -           |                  |
|  | <b>Контрольные работы (не предусмотрено)</b>  | -           |                  |
|  | <b>Самостоятельная работа обучающихся</b>   | <b>8</b>    |                  |
|  | 1. Систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). Работа с нормативными документами и заполнение таблиц, тестов по индивидуальным заданиям. | 4           |                  |
|  | 2. Государственный контроль и надзор за соблюдением законодательства по охране труда. Основные функции, задачи, цели и права государственных инспекторов по охране труда.   | 4           |                  |
| <b>Тема 1.2.<br/>Методы и средства защиты от опасностей технических систем, технологических процессов.</b> | <b>Содержание учебного материала</b>  | <b>12</b>   |                  |
|  | 1. Фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда.   | 2           | 2                |
|  | 2. Возможные последствия несоблюдение технологических процессов и производственных инструкций подчинёнными работниками (персоналом).  | 4           | 2                |
|  | 3. Порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала).   | 4           | 2                |
|  | 4. Порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты  | 2           | 2                |
|  | <b>Лабораторные работы (не предусмотрено)</b>   | -           |                  |
|  | <b>Практические занятия (не предусмотрено)</b>  | -           |                  |
|  | <b>Контрольные работы (не предусмотрено)</b>  | -           |                  |
|  | <b>Самостоятельная работа обучающихся.</b>  | <b>8</b>    |                  |
|  | 1. Систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы (по  | 4           |                  |



|  |   |  |           |          |  |
|--|---|--|-----------|----------|--|
|  |   | вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем).<br>Оптимальные и допустимые критерии условий труда. |           |          |  |
|  | 2.  | Интенсивность и громкость шума.  | 2         |          |  |
|  | 3.  | Подготовка рекомендаций и инструкций по охране труда на предприятии  | 2         |          |  |
| <b>Тема 1.3.<br/>Техника<br/>безопасности.</b>   | <b>Содержание учебного материала</b>  |  | <b>24</b> | <b>2</b> |  |
|  | 1.  | Аттестация рабочих мест, порядок проведения документы аттестации.  | 2         | 2        |  |
|  | 2.  | Карта рабочего места по условиям труда.  | 2         | 2        |  |
|  | 3.  | Характеристика факторов, влияющих, на санитарно-гигиенические условия рабочих мест.  | 2         | 2        |  |
|  | 4.  | Причины травматизма и профзаболеваний. Их характеристика.  | 2         | 2        |  |
|  | 5.  | Несчастные случаи на производстве, расследование и учет несчастных случаев на производстве.                                      | 2         | 2        |  |
|  | 6.  | Организация пожарной охраны на предприятиях общественного питания.   | 2         | 2        |  |
|  | 7.  | Пожароопасные свойства веществ и материалов.   | 2         | 2        |  |
|  | 8.  | Противопожарная профилактика, пожарная безопасность на предприятии и в производственных цехах.                                   | 2         | 2        |  |
|  | 9.  | Средства тушения пожаров, пожарный инвентарь, действия в случае пожара.  | 2         | 2        |  |
|  | 10.   | Электробезопасность на предприятиях общественного питания. Действие электрического тока на организм.                             | 2         | 2        |  |
|  | 11.   | Классификация помещений по степени опасности поражения электрическим током. Средства защиты от поражения током.                  | 2         | 2        |  |
|  | 12.   | Правила безопасной эксплуатации электрооборудования на предприятиях общественного питания.                                       | 2         | 2        |  |
|  | <b>Лабораторные работы (не предусмотрено)</b>   |  | -         |          |  |
|  | <b>Практические занятия (не предусмотрено)</b>  |  | -         |          |  |
| <b>Контрольные работы (не предусмотрено)</b>   |   | -  |           |          |  |
| <b>Самостоятельная работа обучающихся</b>  |   | <b>8</b>   |           |          |  |
| 1.   | Систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем).<br>Оформление журнала инструктажей на производстве. Составление мероприятий по предупреждению травматизма. | 4  |           |          |  |
| 2.   | Составление противопожарного инструктажа и пожарно – технического минимума.   | 2  |           |          |  |
| 3.   | Анализ опасности поражения током в различных электрических сетях.   | 2  |           |          |  |
| <b>Примерная тематика курсовой работы (проекта) (не предусмотрено)</b>                       |   | -  |           |          |  |
| <b>Самостоятельная работа обучающихся над курсовой работой (проектом) (не предусмотрено)</b> |   | -  |           |          |  |
|  |   | <b>Всего:</b>  | <b>72</b> |          |  |

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

Реализация программы предполагает наличие учебного кабинета «Безопасности жизнедеятельности и охраны труда».

##### **Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:**

«Безопасности жизнедеятельности и охраны труда»

- оборудованы посадочные места по количеству обучающихся;
- оборудовано рабочее место для преподавателя;
- наглядные пособия, схемы, макеты, натуральные образцы инструментов инвентаря для пожаротушения;
- комплект деталей, инструментов, приспособлений;
- учебная литература;
- тестовые задания по всем разделам программы;
- видеоролики по отдельным темам программы;
- вспомогательный и раздаточный материал

##### **Технические средства обучения:**

- телевизор;
- DVD - проигрыватель;
- диапроектор;
- компьютер;
- принтер;
- интерактивная доска;
- сканер;
- аудиосистема;
- внешние накопители информации;
- мобильные устройства для хранения информации;
- программное обеспечение общего назначения;
- комплект учебно-методической документации.

#### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

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

##### **Основные источники:**

1. Бурашников Ю.М. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле (11-е изд.) учеб. пособие-Москва: «Академия» 2018г.
2. Калинина В.М. Охрана труда в организациях питания (2-е изд., стер.) учебник-Москва: «Академия» 2018г.
3. Колтунов В.В., Попов Ю.П. Охрана труда (для ссузов) -Москва: КноРус 2017г. <https://www.book.ru/book/922161>

**Дополнительные источники:**

1. Попов Ю.П., Колтунов В.В. Охрана труда (для СПО). Учебное пособие - Москва: КноРус 2019 г. <https://www.book.ru/book/930571>

**Интернет-ресурсы:**

[www.trkodeks.ru](http://www.trkodeks.ru)

[www.oxtrud.narod.ru](http://www.oxtrud.narod.ru)

[www.c – kondor.ru](http://www.c-kondor.ru)

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

**Контроль и оценка** результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

| <b>Результаты обучения<br/>(освоенные умения, усвоенные<br/>знания)</b>   | <b>Формы и методы контроля и<br/>оценки результатов обучения</b> |
|---|--|
| выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности    | защита презентаций   |
| использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности  | тестирование   |
| участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в том числе оценивать условия труда и уровень травмобезопасности   | защита презентаций   |
| проводить вводный инструктаж починенных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ | наблюдение за деятельностью обучаемых                            |
| разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда  | защита выполненных индивидуальных заданий                        |
| вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда   | защита профессиональных задач с использованием презентации       |
| вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки её заполнения и условия  | наблюдение за деятельностью обучаемых                            |

|   |  |
|---|--|
| хранения  |  |
| системы управления охраной труда в организации  | тестирование   |
| законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации | защита профессиональных задач с использованием презентации |
| обязанности работников в области охраны труда   | контроль выполненных работ                                 |
| фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда                         | защита презентаций   |
| возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками(персоналом)                         | наблюдение и оценка практических заданий                   |
| порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала);  | тестирование   |
| порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты   | наблюдение и оценка практических заданий                   |