

РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ  
ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ БРЯНСКОЙ ОБЛАСТИ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ

## **БРЯНСКИЙ ТЕХНИКУМ ПИТАНИЯ И ТОРГОВЛИ**

Рассмотрено и одобрено  
на заседании МО  
кулинарного и торгового профиля  
протокол № 8 от 02.06.2023 г.

Утверждено  
приказом №255/1 от 16.06.2023 г.

### **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП. 08 ОХРАНА ТРУДА**

по специальности

19.02.10 Технология продукции общественного питания

нормативный срок обучения 3 года 10 месяцев

на базе основного общего образования

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания с получением среднего профессионального образования (ППССЗ), утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ N 384 от 22 апреля 2014 г

Организация-разработчик: ГАПОУ «Брянский техникум питания и торговли».

Разработчик:

Архипова Л.Н., преподаватель специальных дисциплин ГАПОУ «Брянский техникум питания и торговли».

Султанова Е.Г., преподаватель специальных дисциплин ГАПОУ «Брянский техникум питания и торговли».

## **СОДЕРЖАНИЕ**

<b>1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>стр. 4</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>7</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>11</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>13</b>

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## Охрана труда

### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Программа учебной дисциплины может быть реализована с использованием электронного обучения и дистанционных образовательных технологий.

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** учебная дисциплина входит в профессиональный цикл.

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

В результате освоения учебной дисциплины студенты должны **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 травмобезопасность;
- 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;
- вырабатывать 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 учебной 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.

Студент должен обладать следующими общими компетенциями (ОК):

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.

Студент должен обладать следующими профессиональными компетенциями (ПК):

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. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки студента - 48 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки студента - 32 часа;

самостоятельной работы студента - 16 часов.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>48</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>32</b>
в том числе:	
лабораторные занятия	0
практические занятия	4
контрольные работы	0
курсовая работа (проект)	0
<b>Самостоятельная работа студента (всего)</b>	<b>16</b>
в том числе:	
самостоятельная работа над курсовой работой (проектом)	-
Проработка дополнительной учебной и специальной литературы.	8
Проведение статистических наблюдений.	8
Итоговая аттестация в форме <i>дифференцированного зачета</i>	

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

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа студентов	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>ОП.08 Охрана труда</b>		<b>48</b>	
<b>Раздел 1. Правовые и организационные основы охраны труда</b>		<b>24</b>	
<b>Тема 1.1.</b> Законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>3</b>	2
	1 Основные законы по трудовому праву в РФ. Основные положения правительства РФ по охране труда в РФ. Государственные гарантии и социальная поддержка граждан РФ. Защита прав и свобод граждан РФ.	2	
	<b>Лабораторные работы</b>	0	
	<b>Практические занятия</b>	0	
	<b>Контрольная работа</b>	0	
	<b>Самостоятельная работа</b> 1. Работа с конспектом 2. Работа с нормативной документацией	<b>1</b>	
<b>Тема 1.2.</b> Государственный надзор и контроль за охраной труда на предприятиях	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>3</b>	2
	1 Государственный контроль и надзор за соблюдением законодательства по охране труда. Основные функции, задачи, цели и права государственных инспекторов по охране труда. Общественный контроль за охраной труда. Профессиональные союзы.	2	
	<b>Лабораторные работы</b>	0	
	<b>Практические занятия</b>	0	
	<b>Контрольная работа</b>	0	
	<b>Самостоятельная работа</b> 1. Работа с нормативной документацией 2. Схема «Структура федеральных органов управления охраной труда, контроля и надзора за охраной труда»	<b>1</b>	
<b>Тема 1.3.</b> Системы управления охраной труда. Обязанности работников в области охраны труда	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	2
	1 Основные принципы организации охраны труда на предприятии. Служба охраны труда на предприятии. Контроль функционирования СУОТ и мониторинг реализации процедур. Комитеты по охране труда.	2	
	2 Обязанности работников в области охраны труда	2	
	<b>Лабораторные работы</b>	0	
	<b>Практические занятия</b>	0	
	<b>Контрольная работа</b>	0	
	<b>Самостоятельная работа</b> 1. Работа с конспектом 2. Составление творческих отчетов, кроссвордов, презентаций по теме	<b>2</b>	



<b>Тема 1.4</b> Порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>6</b>	2
	1	Документации установленного образца по охране труда, соблюдение и сроки ее заполнения, условия хранения. Вводный инструктаж, инструктирование работников по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ.	2	
	<b>Лабораторные работы</b>		0	
	<b>Практические занятия</b>		2	
	1	Введение документации установленного образца по охране труда. Вводный инструктаж подчиненных работников	2	
	<b>Контрольная работа</b>		0	
<b>Самостоятельная работа</b> 1. Работа с нормативной документацией 2. Таблица «Характеристика видов инструктажей, применяемых для обучения работников правилам ТБ»		2		
<b>Тема 1.5.</b> Аттестация рабочих мест. Фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>6</b>	2
	1	Гигиеническая оценка условий и характера труда, оценка условий труда и уровня безопасности на предприятии. Травмобезопасность рабочих мест. Функции аттестационной комиссии. Аттестация рабочих мест. Документы аттестации рабочих мест.	2	
	2	Порядок хранения и средств коллективной и индивидуальной защиты. Использование средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполнения профессиональной деятельности.	2	
	<b>Лабораторные работы</b>		0	
	<b>Практические занятия</b>		0	
	<b>Контрольная работа</b>		0	
	<b>Самостоятельная работа</b> 1. Работа с конспектом 2. Карта рабочего места по условиям труда 3. Таблица «Средства индивидуальной защиты органов дыхания»		2	
<b>Раздел 2. Техника безопасности</b>			<b>24</b>	
<b>Тема 2.1.</b> Вредные производственные факторы и меры защиты. Шум и вибрация, электромагнитные излучения	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>3</b>	2
	1	Вредные производственные факторы и меры защиты. Шум и вибрация, электромагнитные излучения. Санитарно-гигиенические условия и физиологические особенности труда. Производственное освещение.	2	
	<b>Лабораторные работы</b>		0	
	<b>Практические занятия</b>		0	
	<b>Контрольная работа</b>		0	
	<b>Самостоятельная работа</b> 1. Воздействие производственной вибрации на организм человека		1	
<b>Тема 2.2.</b> Выявление опасных и вредных производственных факторов и соответствующих им риски,	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>3</b>	2
	1	Выявление опасных и вредных производственных факторов и соответствующих им риски, связанные с профессиональной деятельностью. Возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками. Травматизм и профзаболевания.	2	

связанные с профессиональной деятельностью	Несчастные случаи на производстве. Расследование и учет несчастных случаев на производстве. Оформление журнала инструктажей на производстве.		
	<b>Лабораторные работы</b>	0	
	<b>Практические занятия</b>	0	
	<b>Контрольная работа</b>	0	
	<b>Самостоятельная работа</b> 1. Работа с конспектом 2. Интенсивность и громкость шума	1	
<b>Тема 2.3</b> Пожарная безопасность.	<b>Содержание учебного материала</b>	6	2
	1 Организация пожарной охраны на предприятиях общественного питания. Противопожарная профилактика.	2	
	2 Пожарная безопасность на предприятии и в производственных цехах. Пожарная сигнализация, огнетушители – характеристика, правила пользования. Действия в случае пожара.	2	
	<b>Лабораторные работы</b>	0	
	<b>Практические занятия</b>	0	
	<b>Контрольная работа</b>	0	
	<b>Самостоятельная работа</b> 1.Работа с конспектом 2.Таблица «средства тушения пожаров» пожарный инвентарь» 3.Составление творческих отчётов, кроссвордов, презентаций по теме	2	
	<b>Содержание учебного материала</b>	12	
1 Общие сведения об электрическом токе. Классификация помещений по степени опасности поражения электрическим током.	2		
2 Степень опасности поражения электрическим током. Факторы, определяющие поражение человека электрическим током.	2		
3 Средства защиты от поражения током. Электробезопасность. Защита от статистического электричества, от электрических полей.	2		
<b>Лабораторные работы</b>	0		
<b>Практические занятия</b>	2		
1 Зачетное занятие	2		
<b>Контрольная работа</b>	0		
<b>Самостоятельная работа</b> 1.Работа с конспектом 2.Анализ опасности поражения током в различных электрических сетях. 3.Технические методы обеспечения безопасности.	4		
Примерная тематика курсовой работы (проекта)		-	
Самостоятельная работа студента над курсовой работой (проектом)		-	
<b>Всего:</b>		<b>48</b>	

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

Для реализации программы дисциплины имеется в наличии учебный кабинет безопасности деятельности и охраны труда.

Оборудование учебного кабинета:

- комплект учебной мебели;
- рабочее место преподавателя;
- доска ученическая;
- компьютер;
- шкаф для пособий;
- библиотечный фонд;
- дидактический материал (на бумажных и электронных носителях).

#### **3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

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

##### **Основные источники:**

1. Калинина В.М. Охрана труда на предприятиях пищевой промышленности-М.: «Академия», 2019. – 320с.

2. Бурашникова Ю.М. Охрана труда промышленности, общественном питании и торговле: учеб.пособие для студ.учреждений сред.проф.образования. -М.: «Академия», 2018. – 320с

Нормативные источники:

1. Российская Федерация. Законы. Трудовой кодекс Российской Федерации: федер. закон: [принят Гос.Думой 21 дек. 2001 г.: по состоянию на 25 апр. 2016 г.]. – М.: Рид Групп, 2016. – 256 с. – (Законодательство России с комментариями к изменениям).

2. Российская Федерация. Законы. Гражданский кодекс Российской Федерации: офиц. текст: [по сост. на 1 мая 2016 г.]. – М.: Омега-Л, 2016. – 688с. – ( кодексы Российской Федерации).

3. Российская Федерация. Законы. Налоговый кодекс Российской Федерации: [федер. закон: принят Гос.Думой 16 июля 1998 г.: по состоянию на 1 янв. 2016 г.]. – М.: ЭЛИТ, 2016. – 880 с.

4. Федеральный закон от 24 июля 1998 г. № 125-ФЗ «Об обязательном социальном страховании от несчастных случаев на производстве и профессиональных заболеваний».

5. Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «С санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».

6. Федеральный закон от 21 декабря 1994 г. №69-ФЗ «О пожарной безопасности»

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

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

9. 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.

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

11. 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.)

#### **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.– 160с.

#### **Интернет-ресурсы:**

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>

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

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

<b>Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b>
<b>Умения</b>	
Выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;	Практические занятия, самостоятельная работа,
Использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;	Практические занятия, самостоятельная работа
Участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в том числе оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;	Самостоятельная работа, составление опорного конспекта
Проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;	Практические занятия, самостоятельная работа, составление опорного конспекта
Разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда;	Практические занятия, самостоятельная работа
Вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда;	Самостоятельная работа, составление опорного конспекта
Вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения;	Практические занятия
<b>Знания</b>	
Системы управления охраной труда в организации;	Самостоятельная работа, составление опорного конспекта
Законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;	Самостоятельная работа, составление опорного конспекта

Обязанности работников в области охраны труда;	Практические занятия, самостоятельная работа
Фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;	Самостоятельная работа, составление опорного конспекта
Возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);	Практические занятия, самостоятельная работа, составление опорного конспекта
Порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала);	Практические занятия, самостоятельная работа, составление опорного конспекта
Порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты.	Практические занятия