

**Приложение**  
к ОПОП-П по профессии  
43.01.09 Повар, кондитер

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ  
СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ**

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
«БОГДАНОВИЧСКИЙ ПОЛИТЕХНИКУМ»**

**УТВЕРЖДАЮ**  
Директор ГАПОУ СО «Богдановичский  
политехникум»

 /В.Д. Тришевский/  
«05» февраля 2024 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

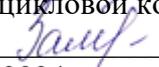
**ОП.06 «Охрана труда»**

**Профессия 43.01.09**  
**«Повар, кондитер»**  
**Форма обучения очная**  
**Срок обучения 3 года 10 месяцев**

Программа рассмотрена на заседании  
ПЦК подготовки квалифицированных  
рабочих ГАПОУ СО «Богдановичского  
политехникума»

Протокол № 1

Председатель цикловой комиссии

Т. А. Замана /   
«05» февраля 2024 г.

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.06 «Охрана труда» разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер», утвержденного приказом Минобрнауки РФ от 09 декабря 2016 г. №1569 (далее – ФГОС СПО), примерной образовательной программы «Профессионалитет», зарегистрированной в государственном реестре примерных основных образовательных программ, приказ ФГБОУ ДПО ИРПО №П-620 от 29.12.2023. и с учетом запросов регионального рынка труда.

Организация-разработчик:

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Свердловской области «Богдановичский политехникум»

Автор:

Замана Т.А., преподаватель высшей квалификационной категории ГАПОУ СО «Богдановичский политехникум»

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11

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

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

Учебная дисциплина Охрана труда является обязательной частью общепрофессионального цикла ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Учебная дисциплина «Охрана труда» обеспечивает формирование профессиональных и общих компетенций по всем видам деятельности ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 1-10, ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5

## 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 ОК 1-10	<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 т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;</li><li>-проводить вводный инструктаж помощника повара (кондитера), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;</li><li>-вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда;</li><li>- в рамках должностных полномочий организовывать рабочие места, согласно требованиям охраны труда и отраслевым стандартам;</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><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 инструктажей по охране труда и технике безопасности;</li><li>- порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты;</li><li>- основные причины возникновения пожаров и взрывов;</li><li>- правила оказания первой медицин-</li></ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- использовать противопожарные средства, средства коллективной и индивидуальной защиты;</li> <li>- соблюдать правила безопасности труда, производственной санитарии и пожарной безопасности;</li> <li>- оказывать первую медицинскую помощь при несчастных случаях.</li> </ul>	<p>ской помощи при несчастных случаях.</p>
--	---	--

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Объем образовательной программы учебной дисциплины</b>	52
в том числе	
теоретическое обучение	26
практические занятия (если предусмотрено)	16
Самостоятельная работа	2
Консультации	2
<b>Промежуточная аттестация в форме экзамена</b>	6

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Введение	Содержание учебного материала 1 Основные понятия и определения в области охраны труда. Задачи охраны труда.	2	
<b>Раздел 1. Правовые и организационные основы охраны труда</b>			
Тема 1.1 Система законодательных актов, норм и правил в области охраны труда	<b>Содержание учебного материала</b>	6	<i>ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 ОК 1-10</i>
	1 Правовые и нормативные основы безопасности труда. Права и обязанности работников и работодателей в области охраны труда.		
	<b>В том числе, практических занятий и лабораторных работ</b>	4	
	<b>Практическое занятие № 1</b> «Ознакомление с содержанием и структурой ССБТ» <b>Практическое занятие № 2</b> «Анализ требований Трудового Кодекса для обеспечения комфорта рабочего процесса на предприятиях общественного питания»		
Тема 1.2 Деятельность работы по охране труда в организациях общественного питания	<b>Содержание учебного материала</b>	6	<i>ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 ОК 1-10</i>
	1. Обучение и проверка знаний по охране труда. Виды и правила проведения инструктажей по охране труда безопасности. 2. Аттестация рабочих мест по условиям труда.		
	<b>В том числе, практических занятий и лабораторных работ</b>	2	
	<b>Практическая работа № 3</b> «Составление инструкций по охране труда по профессиям и видам работ на предприятиях пищевой промышленности»		
Тема 1.3 Производственный травматизм. Расследование и учет несчастных случаев на производстве	<b>Содержание учебного материала</b>	8	<i>ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 ОК 1-10</i>
	1 Объективные и субъективные причины травматизма. Виды производственных травм и профессиональных заболеваний. Классификация несчастных случаев по характеру и тяжести повреждения, числу пострадавших и месту происшествия. Расследование, учет и анализ несчастных случаев на производстве.		
	<b>В том числе, практических занятий и лабораторных работ</b>	4	
	<b>Практическая работа № 4</b> «Ознакомление с приемами оформления и учета несчастных случаев на производстве. Составление акта по форме Н-1 по результатам расследования несчастного случая» <b>Практическая работа № 5</b> «Анализ причин производственного травматизма на предприятии. Решение ситуационных задач»		
<b>Раздел 2. Общие правила безопасности</b>			
Тема 2.1	Содержание учебного материала	8	<i>ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8,</i>

Методы и средства защиты от воздействия негативных факторов	1	Опасные и вредные производственные факторы. Классификация факторов производственной среды. Источники производственных факторов.	2	<i>ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 ОК 1-10</i>
	2	Оценка тяжести и напряженности труда.		
	3	Психофизические и эргономические основы безопасности труда		
	<b>В том числе, практических занятий и лабораторных работ</b>			
	<b>Практическая работа № 6</b> «Ознакомление с порядком хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты»			
<b>Практическая работа № 7</b> «Анализ условий труда рабочего места, проверка их соответствия установленным нормам»				
Тема 2.2 Электробезопасность и пожарная безопасность	Содержание учебного материала		8	<i>ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 ОК 1-10</i>
	1	Действие электрического тока на организм человека. Виды поражения и факторы, влияющие на исход поражения электрическим током.		
	2	Классификация условий работы по степени электробезопасности. Опасные узлы и зоны машин. Требования электробезопасности, предъявляемые к конструкции технологического оборудования		
	3	Пожаробезопасность.		
	<b>В том числе, практических занятий и лабораторных работ</b>			
<b>Практическая работа № 8</b> «Ознакомление со способами пожаро- и электрозащиты»				
<b>Раздел 3. Первая помощь пострадавшим.</b>				
Тема 4.1. Оказание доврачебной медицинской помощи пострадавшим при несчастных случаях на производстве	1	Первая медицинская помощь. Основные понятия и определения.	4	<i>ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 ОК 1-10</i>
	<b>В том числе, практических занятий и лабораторных работ</b>		2	
	<b>Практическая работа № 9</b> «Способы оказания первой помощи пострадавшим при несчастных случаях на производстве»			
<b>Самостоятельная работа:</b>	Подготовка к экзамену		2	
<b>Консультации</b>			2	
<b>Промежуточная аттестация</b>			6	
<b>Всего:</b>			<b>52</b>	

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

**3.1.** Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения: Кабинет «Безопасности жизнедеятельности и охраны труда», оснащенный оборудованием, в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер:

- Учебные столы
- Стулья
- Фильтрующий респиратор
- Робот-тренажёр для отработки навыков первой доврачебной помощи
- Медицинская аптечка
- Комплект видеоматериалов.
- Комплект учебных, наглядных пособий.
- Раздаточный материал.
- Противогазы
- ПК
- Телевизор
- нормативно-законодательная документация т.п.

Технические средства обучения (использование кабинета № 26 корпус 2): мультимедийный проектор; экран; презентации и видеофильмы по охране труда на производстве.

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

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемых для использования в образовательном процессе

#### **3.2.1. Печатные издания**

1. ГОСТ 12.0.004-2015 Система стандартов безопасности труда (ССБТ). Организация обучения безопасности труда. Общие положения

#### **3.2.2. Электронные издания (электронные ресурсы)**

1. "Охрана труда" Прокопенко Н.А., Косолапова Н.В. КноРус, 2021  
<https://www.book.ru/book/936237>
2. "Охрана труда" Попов Ю.П., Колтунов В.В. КноРус, 2021  
<https://www.book.ru/book/940428>

3. "Охрана труда в профессиональной деятельности" Ткачева Г.В., Никвист Т.Е., Коровин С.В. КноРус, 2021 <https://www.book.ru/book/940717>
4. "Безопасность жизнедеятельности" Косолапова Н.В., Прокопенко Н.А. КноРус 2020 <https://www.book.ru/book/935682>

### **3.2.3. Дополнительные источники**

1. Гарнагина Н.Е. Безопасность и охрана труда: Учебное пособие для вузов/ Н.Е. Гарнагина, Н.Г. Занько, Н.Ю. Золотарева и др.; Под ред. О.Н. Русака. - СПб: Изд-во МАНЭБ, 2009.-279с.
2. Кузьмин А.С. Охрана труда в пищевом производстве. - Издательство: АКАДЕМИЯ, 2016.
3. Бурашников Ю.М. Максимов А.С. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле. – Издательство: АКАДЕМИЯ, 2017.

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

<b>Результаты обучения</b>	<b>Критерии оценки</b>	<b>Формы и методы оценки</b>
<p><b>Знание:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <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 инструктажей по охране труда и технике безопасности;</li> <li>- <i>порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты;</i></li> <li>- <i>основные причины возникновения пожаров и взрывов;</i></li> <li>- <i>правила оказания первой медицинской помощи при несчастных случаях.</i></li> </ul>	<p>Демонстрирует знания: нормативные и организационные основы охраны труда в организации.</p> <p>Демонстрирует знания средств коллективной и индивидуальной защиты. Знает основные причины возникновения пожаров и взрывов.</p> <p>Знает алгоритм оказания ПМП пострадавшим.</p>	<p>Тестирование в программе NETTEST усвоенных знаний по с оценкой по эталону.</p> <p>Оценка преподавателя результата выполнения практических работ.</p> <p>Оценка преподавателя результатов устных ответов и письменных работ.</p> <p>Экзамен.</p>
<p><b>Умения:</b></p> <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</li> </ul>	<p>Проводит анализ травмоопасных и вредных факторов в профессиональной деятельности</p> <p>Проводит инструктажи по технике безопасности.</p> <p>Оказывает ПМП пострадавшим.</p>	<p>Тестирование в программе NETTEST усвоенных знаний по с оценкой по эталону.</p> <p>Оценка преподавателя результата выполнения практических работ.</p> <p>Оценка преподавателя результатов устных ответов и письменных работ.</p> <p>Экзамен.</p>

<p>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>- <i>в рамках должностных полномочий организовывать рабочие места, согласно требованиям охраны труда и отраслевым стандартам;</i></p> <p>- <i>использовать противопожарные средства, средства коллективной и индивидуальной защиты;</i></p> <p>- <i>соблюдать правила безопасности труда, производственной санитарии и пожарной безопасности;</i></p> <p>- <i>оказывать первую медицинскую помощь при несчастных случаях.</i></p>		
--	--	--

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 133397933100110045794213742499444592196809849298

Владелец Тришевский Владимир Дмитриевич

Действителен с 20.08.2025 по 20.08.2026