


Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Баламирзоев Назим Лиодинович  
Должность: Ректор  
Дата подписания: 19.06.2024 18:22:43  
Уникальный программный ключ:  
5cf0d6f89e80f49a334f6a4ba58e91f3326b9926

**Министерство науки и высшего образования РФ**  
**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение**  
**высшего образования**  
**«Дагестанский государственный технический университет»**

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Дисциплина	<b><u>ОПЦ.07 Охрана труда</u></b> индекс и наименование дисциплины по ОПОП
для специальности	<b><u>43.02.15 Поварское и кондитерское дело</u></b> код и полное наименование специальности
	<b><u>основное общее образование</u></b> уровень образования, на базе которого осваивается ППССЗ
факультет	<b><u>Среднего профессионального образования</u></b> наименование факультета, где ведется дисциплина
кафедра	<b><u>Защиты в чрезвычайных ситуациях</u></b> наименование кафедры, за которой закреплена дисциплина
Форма обучения	<b><u>Очная</u></b>

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело с учетом рекомендаций и ОПОП СПО по специальности.

Разработчик   
подпись

Месробян Н.Х.  
(ФИО уч. степень, уч. звание)

« 16 » 09 2023 г.

Зам. зав. кафедрой, за которой закреплена дисциплина  
  
подпись

Месробян Н.Х.  
(ФИО уч. степень, уч. звание)

« 16 » 09 2023 г.

Зав. выпускающей кафедрой по данной специальности

  
подпись


Демирова А.Ф., д.т.н., профессор  
(ФИО уч. степень, уч. звание)

« 20 » 09 2023 г.

Программа одобрена на заседании предметной (цикловой комиссии) 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

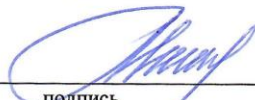
от 20.09.23 года, протокол № 1.

Председатель предметной (цикловой) комиссии

  
подпись

Демирова А.Ф., д.т.н., профессор  
(ФИО уч. степень, уч. звание)

« 20 » 09 2023 г.

Декан факультета   
подпись

Абдусаламова М.М.  
ФИО

Начальник УО   
подпись

Магомаева Э.В.  
ФИО

И.о. ректора   
подпись

Баламирзоев Н.Л.  
ФИО

## **СОДЕРЖАНИЕ**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ..	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ .....	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ .....	9
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ .....	10

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Учебная дисциплина ОПЦ.07 Охрана труда\_относится к общепрофессиональному циклу ППССЗ.

Рабочая программа дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело для обучающихся, имеющих основное общее образование, по программе базовой подготовки.

Учебная дисциплина «Охрана труда» обеспечивает формирование профессиональных компетенций 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии профессиональных компетенций:

## 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения, знания и практический опыт.

Код ОК, ПК	Умения	Знания	Практический опыт
ПК 1.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	<ul style="list-style-type: none"><li>– контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;</li><li>– проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), 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>– оказывать первую помощь</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>– требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</li><li>– меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;</li><li>– порядок и правила оказания первой помощи;</li><li>– правила охраны труда в организациях питания</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами</li></ul>
ПК 6.5 Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте	<ul style="list-style-type: none"><li>– обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;</li><li>- проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- способы и формы инструктирования персонала;</li><li>– способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов;</li><li>– основные пищевые инфекции и пищевые отравления</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>-обучения, инструктирования поваров, кондитеров, пекарей, других категорий работников кухни на рабочем месте</li></ul>

	<p>вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования;</p> <p>– планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма</p>		
<p>ПК 7.1 Выполнять инструкции и задания повара по организации рабочего места</p>	<p>– организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;</p> <p>– контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;</p> <p>– производить санитарную обработку оборудования и инвентаря</p>	<p>– правила охраны труда в организациях питания</p> <p>– правила электро-безопасности, пожарной безопасности;</p> <p>– правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации</p>	<p>– подготовки к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии и инструкциями и регламентами организации питания</p>

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Вид учебной работы	Объем в часах	
	очная форма обучения	
<b>Объем образовательной программы учебной дисциплины</b>	68	
<b>Объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем:</b>	34	
в том числе:		
теоретическое обучение	17	
практические занятия	17	
лабораторные работы	0	
контрольные работы		
курсовая работа (проект)	-	
<b>Самостоятельная работа</b>	34	
<b>Примерная тематика курсовых работ (при наличии)</b>	-	
<b>Промежуточная аттестация в форме экзамена/зачета</b>	4 семестр/зачет	

## 2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>
<b>Раздел 1. Общие вопросы охраны труда</b>		<b>8</b>	
<b>Тема 1.1. Основы законодательства по охране труда</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	4	ПК 1.1
	1) Краткий обзор развития охраны труда. Правовая основа охраны труда. 2) Термины и определения основных понятий безопасности труда. Режим рабочего времени. Рабочее время. Время отдыха. 3) Охрана труда несовершеннолетних. 4) Охрана труда женщин. Льготы по охране труда.	2	ПК 6.5 ПК 7.1
	<b><u>Практическое занятие</u></b> 1) Психофизиологические и эргономические основы безопасности труда 2) Организационно-технические мероприятия по обеспечению пожарной безопасности. Виды и методы применения огнетушащих веществ.	2	
<b>Тема 1.2. Обучение и профессиональная подготовка по охране труда</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	4	ПК 1.1
	1) Обучение. Стажировка. Порядок обучения, присвоения квалификационных групп и проверки знаний по электробезопасности. 2) Порядок обучения по пожарной безопасности. 3) Инструктажи по охране труда.	2	ПК 6.5 ПК 7.1
	<b><u>Практическое занятие</u></b> 1) Обязанности работодателя по обеспечению безопасных и здоровых условий труда. Обязанности работников по соблюдению требований охраны труда. 2) Ответственность за нарушение правил охраны труда.	2	
<b>Раздел 2. Понятие о производственном травматизме и профессиональной вредности</b>		<b>10</b>	
<b>Тема 2.1 Анализ условий труда, причин травматизма и профессиональных заболеваний и мероприятия по их предупреждению</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	6	ПК 1.1
	1) Психофизические требования к условиям труда. Роль эргономики в обеспечении охраны труда. 2) Методы изучения причин производственного травматизма и профессионального заболевания. 3) Производственная травма. Профессиональная вредность и меры защиты от нее.	4	ПК 6.5 ПК 7.1
	<b><u>Практическое занятие</u></b> 1. Разработка инструкций по охране труда 2. Организация обучения по охране труда и проверки знаний требований охраны труда работников организаций	2	
<b>Тема 2.2. Расследование и</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	ПК 1.1

<b>учет несчастных случаев на производстве</b>	1) Расследование несчастных случаев на производстве. 2) Определение тяжести несчастных случаев на производстве. 3) Возмещение вреда, причиненного работникам увечьем или профессиональным заболеванием. 4) Обязательное социальное страхование от несчастных случаев.	2	ПК 6.5 ПК 7.1
	<b>Практическое занятие</b> Оформление Акта о несчастном случае на производстве формы Н-1	2	
<b>Раздел 3. Производственная санитария</b>		<b>4</b>	
<b>Тема 3.1. Производственные вредности и средства защиты от них</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	4	ПК 1.1 ПК 6.5 ПК 7.1
	1) Метеорологические условия производственной среды. 2) Пыль и защита от ее воздействия. 3) Вредные вещества и защита от отравлений. Производственный шум и вибрация и защита от их воздействия. 4) Производственное освещение. 5) Радиационная опасность.	2	
	<b>Практическое занятие</b> 1. Влияние микроклимата производственных помещений на производственные процессы. 2. Значение оптимальных норм микроклимата производственных помещений.	2	
<b>Раздел 4. Безопасность работ на предприятии</b>		<b>12</b>	
<b>Тема 4.1. Требования безопасности к производственному оборудованию</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	6	ПК 1.1 ПК 6.5 ПК 7.1
	1) Требования безопасности, предусматриваемые в технической документации по организации производства работ. Безопасная организация технологических циклов 2) Общие требования безопасности, предъявляемые к торгово-технологическому оборудованию (к материалам, конструкции, эксплуатации, элементам защиты, монтажу и т.д.). Опасные зоны технологического оборудования 3) Специальные требования безопасности при эксплуатации различных типов торгово-технологического оборудования.	2	
	<b>Практическое занятие</b> 1) Первая помощь при ранениях и кровотечениях. 2) Первая помощь при тепловом ударе. 3) Первая помощь при поражении электрическим током. 4) Первая помощь при обмороках, ожогах, растяжениях.	4	
<b>Тема 4.2. Пожарная безопасность основных видов работ</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	ПК 1.1 ПК 6.5 ПК 7.1
	1) Противопожарный инструктаж: понятие, назначение, виды, порядок, сроки проведения и документальное оформление. Противопожарный режим содержания территории предприятия, его помещений и оборудования. Действия администрации и	3	

	<p>работников предприятия при возникновении пожаров. Эвакуация людей из помещений, охваченных пожарами.</p> <p>2) Факторы пожарной опасности отраслевых объектов. Основные причины возникновения пожаров в предприятиях, способы предупреждения и тушения пожаров.</p> <p>Огнетушители: назначение, типы, устройство, принцип действия, правила хранения и применения.</p>		
	<p><b><u>Практическое занятие</u></b></p> <p>1. Основные понятия. Классификация объектов по взрывопожаробезопасности.</p> <p>2. Противопожарная защита объекта. Составление плана эвакуации людей при пожаре в предприятии общественного питания</p> <p>3. Виды и методы применения огнетушащих веществ.</p>	3	
<b>Промежуточная аттестация в форме зачета</b>	<b>зачет</b>		<b>Всего:</b>
	<b>зачет</b>		<b>34</b>



### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебных аудиторий. Оборудование учебного кабинета: посадочные места по количеству обучающихся и рабочее место преподавателя.

Технические средства обучения: интерактивная доска с лицензионным программным обеспечением и проектор; библиотечный электронный читальный зал с доступом к электронным ресурсам библиотек страны и мира.

#### 3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

##### 3.2.1. Печатные издания

###### Основная литература:

- 1) Охрана труда, Семенихин В.В., М.: Гросс Медиа, 2014. — 523 с.  
<http://e.lanbook.com/book/61934>.
- 2) Основы управления охраной труда в организации: учебное пособие / С. Н. Сычугов. Сычугов, С.Н., Екатеринбург: УГЛТУ, 2020. — 87 с. — ISBN 978-5-94984-753-  
<https://e.lanbook.com/book/157277>
- 3) Расследование и учет несчастных случаев на производстве : учебное пособие / Е. В. Климова.
- 4) Климова, Е. В. Белгород : БГТУ им. В.Г. Шухова, 2020. — 125 с. — ISBN 978-5-361-00795-0.
- 5) <https://e.lanbook.com/book/162016>
- 6) Системы управления охраной труда и промышленной безопасностью : учебное пособие В. В. Новиков, А. В. Александрова, Т. К. Новикова, А. А. Левчук. Краснодар : КубГТУ, 2020. — 351 с. — ISBN 978-5-8333-0956-8. <https://e.lanbook.com/book/167040>
- 7) Системный подход в управлении охраной труда : учебное пособие, Веденёва, А.А.
- 8) Охрана труда, А.В. Кузнецова, М.В. Беспалов. М. : Гросс Медиа, 2013. — 120 с.  
[http://e.lanbook.com/books/element.php?p11\\_id=10022](http://e.lanbook.com/books/element.php?p11_id=10022)

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

<http://e.lanbook.com/> - электронно-библиотечная система

<http://www.iprbookshop.ru/> - электронно-библиотечная система

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

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

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<p><b>Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</li> <li>– меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;</li> <li>– порядок и правила оказания первой помощи;</li> <li>– правила охраны труда в организациях питания</li> <li>- способы и формы инструктирования персонала;</li> <li>– способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов;</li> <li>– основные пищевые инфекции и пищевые отравления</li> <li>– правила охраны труда в организациях питания</li> <li>– правила электро-безопасности, пожарной безопасности;</li> <li>– правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации</li> </ul>	<p>Шкала оценивания для зачета (Зачтено):</p> <p><i>«Отлично»</i></p> <p>Показывает высокий уровень сформированности компетенций, т.е.:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– демонстрирует глубокое и прочное освоение материала;</li> <li>– исчерпывающе, четко, последовательно, грамотно и логически стройно излагает теоретический материал;</li> <li>– правильно формирует определения;</li> <li>– демонстрирует умения самостоятельной работы с нормативно-правовой литературой;</li> <li>– умеет делать выводы по излагаемому материалу.</li> </ul>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– письменного/устного опроса;</li> <li>– оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов и т.д.).</li> </ul> <p>Промежуточная аттестация в форме зачета: письменных/ устных ответов,</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– тестирования и т.д.</li> </ul>
<p><b>Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;</li> <li>– проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), 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>– оказывать первую помощь</li> <li>– обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;</li> <li>- проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ</li> <li>– проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования;</li> </ul>	<p><i>«Хорошо»</i></p> <p>Показывает достаточный уровень сформированности компетенций, т.е.:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– демонстрирует достаточно полное знание материала, основных теоретических положений;</li> <li>– достаточно последовательно, грамотно логически стройно излагает материал;</li> <li>– демонстрирует умения ориентироваться в нормативно-правовой литературе;</li> <li>– умеет делать достаточно обоснованные выводы по излагаемому материалу.</li> </ul> <p><i>«Удовлетворительно»</i></p> <p>Показывает пороговый уровень сформированности компетенций, т.е.:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– демонстрирует общее знание изучаемого</li> </ul>	

<ul style="list-style-type: none"> <li>– планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма</li> <li>– организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;</li> <li>– контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;</li> <li>– производить санитарную обработку оборудования и инвентаря</li> </ul>	<p>материала;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– испытывает затруднения при ответах на дополнительные вопросы;</li> <li>– знает основную рекомендуемую литературу;</li> <li>– умеет строить ответ в соответствии со структурой излагаемого материала.</li> </ul> <p><i>«Неудовлетворительно» (не зачтено)</i></p> <p>Ставится в случае:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– незнания значительной части программного материала;</li> <li>– не владения понятийным аппаратом дисциплины;</li> <li>– допущения существенных ошибок при изложении учебного материала;</li> <li>– неумения строить ответ в соответствии со структурой излагаемого вопроса;</li> <li>– неумения делать выводы по излагаемому материалу.</li> </ul>	
<p><b>Практический опыт, осваиваемый в рамках дисциплины:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами</li> <li>– обучения, инструктирования поваров, кондитеров, пекарей, других категорий работников кухни на рабочем месте</li> <li>- подготовки к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии и инструкциями и регламентами организации питания</li> </ul>		