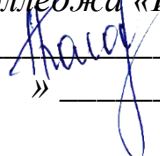


МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ СТАВРОПОЛЬСКОГО КРАЯ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«КУРСАВСКИЙ РЕГИОНАЛЬНЫЙ КОЛЛЕДЖ «ИНТЕГРАЛ»

Утверждаю:  
Заместитель директора по ТО  
колледжа «Интеграл»  
 И.А.Колодка  
«    » \_\_\_\_\_ 2025г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**ОП.04 "ОХРАНА ТРУДА"**

по специальности: 43.01.09 «Повар-кондитер»

с. Курсавка  
2025 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования студентов 2 курса по специальности: 43.01.09 «Повар-кондитер».

Организация-разработчик:

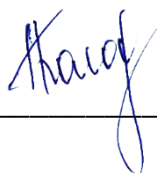
ГБПОУ «Курсавский региональный колледж «Интеграл».

Разработчик: Антоненц В.А. преподаватель ГБПОУ «Курсавский региональный колледж «Интеграл».

Рассмотрена, утверждена и рекомендована к применению на заседании Методического совета ГБПОУ ГБПОУ «Курсавский региональный колледж «Интеграл»

Протокол № 7 от 28 АВГУСТА 2025 г.

Председатель



И.А. Колодка

357070 Ставропольский край,

Андроповский район,

с. Курсавка, ул. Титова, 15

тел.: 8(86556)6-39-82, 6-39-83

факс: 6-39-79

[krk@mosk.stavregion.ru](mailto:krk@mosk.stavregion.ru)

## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	15

# **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.04 ОХРАНА ТРУДА**

## **1.1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.01.00 «Повар-кондитер». Разработана в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.01.09 «Повар-кондитер».

**1.2. Место учебной дисциплины в программы подготовки специалистов среднего звена:** дисциплина входит в профессиональный цикл.

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

Цель образовательной программы – формирование комплекса знаний, умений и навыков по охране труда и техники безопасности на производстве, освоение приемов и методов по применению и использованию средств индивидуальной защиты, а также специальной одежды и обуви при выполнении различных работ в общественном питании и пищевых производствах.

### **Задачи образовательной программы:**

#### **1. Образовательные:**

- формировать знания о безопасном производстве работ в общественном питании и пищевых производствах;
- формировать знания по правовым основам охраны труда;
- обучить методам использования и применения средств индивидуальной защиты, а также специальной одежды и обуви;

#### **2. Воспитательные:**

- способствовать формированию инициативной личности, обладающей такими качествами, как ответственность, самостоятельность, коммуникабельность, трудолюбие;
- формировать культуру труда, технологическую и трудовую дисциплину.

### 3. Развивающие:

- развить память, внимание, воображение, нестандартное мышление, творческие способности;
- расширять кругозор.

**В результате освоения учебной 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;
- 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

**В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен обладать следующими общими компетенциями:**

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.

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 примерной программы учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 54 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 32 часа;

самостоятельной работы обучающегося 18 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>	<i>54</i>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<i>32</i>
в том числе:	
лабораторные работы	
практические занятия	<i>10</i>
контрольные работы	
курсовая работа (проект) <i>(если предусмотрено)</i>	
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<i>18</i>
в том числе:	
самостоятельная работа над курсовой работой (проектом) <i>(если предусмотрено)</i>	-
<i>Итоговая аттестация в форме</i>	<i>Диф. зачета</i>

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.04 «Охрана труда».

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>Раздел 1.</b>	<b>Организация работы по охране труда в общественном питании</b>		
<b>Тема 1.1.</b> Система управления охраной труда в общественном питании	Система законодательных актов по охране труда. Вопросы охраны труда в конституции РФ, «Основах законодательства о труде РФ». Система стандартов. Контроль за охраной труда; государственный и общественный. Инструктажи по технике безопасности. Система управления охраной труда в общественном питании и пищевых производствах, назначение кабинетов и уголков по охране труда. Планы по охране труда, их содержание, порядок составления, финансирование.	2	1
	<b>Лабораторные работы</b>		
	<b>Практические занятия</b>		
	<b>Контрольные работы</b>		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> работа с конспектом, учебной и специальной литературой.	2	
<b>Тема 1.2.</b> Травматизм и его характеристика	Характеристика и сущность травматизма. Расследование несчастных случаев, составление акта по форме Н-1. <b>Виды причин травматизма. Показатели травматизма.</b>	2	2
	<b>Лабораторные работы</b>		
	<b>Практические занятия 1</b> «Составление акта по форме Н-1», «Расчет показателей травматизма, составить по форме №7 – травматизм, организовав безопасные и безвредные условия труда в соответствии с ССБТ».	2	3
	<b>Контрольные работы</b>		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> работа с конспектом, учебной и специальной литературой, нормативными документами.	2	

<b>Тема 1.3.</b> Основы безопасности труда в общественном питании и пищевых производствах	Техника безопасности в общественном питании и пищевых производствах. Методы и средства безопасности технологических процессов. Устройство предприятий и содержание территорий. ТБ при эксплуатации холодильных установок, механического и теплового оборудования. Обеспечение безопасной эксплуатации электроустановок. Характеристика электротравматизма и причины его возникновения, условия поражения электрическим током. Действие электрического тока на организм человека организационные и технические способы защиты от поражения электрическим током.	2	2
	<b>Лабораторные работы</b>		
	<b>Практические занятия</b>		
	<b>Контрольные работы</b>		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> работа с конспектом, учебной и специальной литературой, нормативными документами.	2	
<b>Раздел 2.</b>	<b>Основы производственной санитарии</b>		
<b>Тема2.1.</b> Характеристика вредных производственных факторов: пыль. Газы. Шум. Вибрации, плохое освещение	Уровень вредных факторов. Работа в условиях повышенного содержания вредных веществ. Характеристика вредных производственных факторов. Влияние на организм человека вредных веществ. Влияние на организм человека неблагоприятных метеоусловий. Приборы и методы контроля параметров микроклимата. Индивидуальные средства защиты.	2	2
	<b>Лабораторные работы</b>		
	<b>Практические занятия 2</b> «Приборы и методы контроля параметров микроклимата».	2	3
	<b>Контрольные работы</b>		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> работа с учебной и специальной литературой, нормативными документами, составление схем.	2	
<b>Раздел 3.</b>	<b>Основы пожарной безопасности</b>		
<b>Тема 3.1.</b> Понятие о пожаре и его опасных и вредных факторах	Пожарная безопасность пищевых объектов и работ. Средства пожаротушения, условия горения, горючие вещества, источники воспламенения. Требования пожарной безопасности к территории, рабочим местам, производственным помещениям. Требования пожарной безопасности при работе с оборудованием. Организация пожарной безопасности. Средства тушения пожаров	2	2
	<b>Лабораторные работы</b>		

	<b>Практические занятия 3</b> «Работа со средствами пожаротушения».	2	3
	<b>Контрольные работы</b>		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> работа с учебной и специальной литературой, нормативными документами, составление схем.	2	
<b>Раздел 4.</b>	<b>Первая помощь при несчастных случаях и заболеваниях</b>		
<b>Тема 4.1.</b> Правила оказания первой помощи	Организация и оказание первой помощи при различных несчастных случаях. Цель и средства оказания первой помощи. Порядок проведения искусственного дыхания. Первая помощь при ранениях и кровотечениях, ушибах, переломах, вывихах, ожогах, тепловых и солнечных ударах, отравлениях.	2	2
	<b>Лабораторные работы</b>		
	<b>Практические занятия</b> «Применение на практике приемов первой помощи».	2	3
	<b>Контрольные работы</b>		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> работа с учебной и специальной литературой, нормативными документами.		
<b>Дифференцированный зачет:</b>		2	
<b>Всего:</b>		32	

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

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

Реализация учебной дисциплины требует наличия: учебного кабинета «Безопасности жизнедеятельности и охраны труда».

Оборудование учебного кабинета: посадочные места по количеству обучающихся, рабочее место преподавателя, учебно-планирующая документация, комплект учебно-наглядных пособий «Охрана труда», рекомендуемые учебники, дидактический материал, раздаточный материал, плакаты по курсу.

Технические средства обучения: компьютер с лицензионным программным обеспечением, принтер, ксерокс, СМАРТ-доска.

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

##### **Основные источники:**

1. Луковников А.В., Тургиев А.К. Охрана труда: Учеб. Пособие для учреждений СПО. – М.: Колос, ИРПО, Издат. Центр "Академия", 2013.-155 с.
2. Колошин А.И. Охрана труда. –М.: Агропромиздат, 2015.- 137 с.
3. Графина М.В. Охрана труда и основы экологической безопасности: Учебное пособие. – М.: Издательский центр «Академия». 2014-160 с.
4. Фатыхов Д.Ф. Беликов А.Н. Охрана труда в торговле, общественном питании, пищевых производствах в малом бизнесе и быту. - М.: Изд., 2014. – 316 с.

##### **Дополнительные источники:**

1. Файнбург Г.З., Овсянкин А.Д., Потемкин В.И. Охрана труда: Учебное пособие для специалистов и руководителей служб охраны труда организаций. Под ред. проф. Г.З. Файнбурга. – Рекомендовано Минтруда России. – Издание 9-е, исправленное и дополненное. – Изд. Перм. гос. техн. ун-т.- Пермь. 2013 г. - 419 с.
2. Абызова Т.В., Черкасов В.А., Латышев М.П., Файнбург Г.З., Корюкина И.П. Оказание первой помощи пострадавшим при несчастных случаях на

производстве. – Рекомендовано УМО медицинских и фармацевтических вузов России. Рекомендовано Минтруда России. – Издание 6-е, исправленное и дополненное. – Изд. Перм. гос. техн. ун-т. - Пермь, 2014 – 164 с.

3. Щуко Л.П.: Справочник по охране труда в Российской Федерации. - СПб.: Питер, 2015 г. – 309 с.
4. Беляков, Г.И. Безопасность жизнедеятельности. Охрана труда: Учебник для бакалавров / Г.И. Беляков. - М.: Юрайт, 2014. - 572 с
5. Девисилов, В.А. Охрана труда: Учебник / В.А. Девисилов. - М.: Форум, НИЦ ИНФРА-М, 2014. - 512 с.
6. Докторов, А.В. Охрана труда в сфере общественного питания: Учебное пособие / А.В. Докторов, Т.И. Митрофанова, О.Е. Мышкина. - М.: Альфа-М, НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 272 с.
7. Калинина, В.М. Охрана труда на предприятиях пищевой промышленности: Учебник для студ. сред. проф. образования / В.М. Калинина. - М.: ИЦ Академия, 2013. - 320 с.
8. Михайлов, Ю.М. Охрана труда в образовательных учреждениях: Практическое пособие / Ю.М. Михайлов. - М.: Альфа-Пресс, 2014. - 184 с.
9. Воронкова, Л.Б. Охрана труда в нефтехимической промышленности: Учебное пособие для студентов учреждений среднего профессионального образования / Л.Б. Воронкова, Е.Н. Тароева. - М.: ИЦ Академия, 2013. - 208 с.
10. Графкина, М.В. Охрана труда в непроизводственной сфере: учебное пособие / М.В. Графкина. - М.: Форум, 2014. - 320 с.

#### **Интернет ресурсы:**

1. <http://ohrana-bgd.narod.ru/> - Охрана труда и Безопасность жизнедеятельности (дата обращения 29.08.2018г.).
2. <http://ohrana-bgd.narod.ru/edaproiz.html> - Охрана труда в пищевой промышленности (дата обращения 29.08.2018г.).
3. <http://tehbez.ru/> - Охрана труда. (дата обращения 29.08.2018г.).

## 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 обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<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 и 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 том числе оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;</li> <li>-проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;</li> <li>-разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда;</li> <li>-вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда;</li> <li>-вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки её заполнения и условия хранения;</li> </ul>	<p>Самостоятельное выполнение практических заданий (графических, логических). Самостоятельное выполнение поисковых заданий.</p>
<p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-системы управления охраной труда в организации;</li> <li>-законы и иные нормативно-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</li> </ul>	

подчиненными работниками (персоналом);	
-порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала);	
-порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты;	

**Разработчик:**

**ГБПОУ КРК «Интеграл» преподаватель Антонец В.А.**