

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Магнитогорский государственный технический университет
им. Г. И. Носова»
Многопрофильный колледж

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП 08 Охрана труда
«общепрофессиональный цикл»
программы подготовки специалистов среднего звена
специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Квалификация: **Специалист по поварскому и кондитерскому делу**
Форма обучения
очная на базе основного общего образования

Рабочая программа учебной дисциплины «Охрана труда» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «09» декабря 2016 г. №1565

Организация-разработчик: Многопрофильный колледж ФГБОУ ВО «Магнитогорский государственный технический университет им. Г. И. Носова»

Разработчик (и):

преподаватель отделения №3 «Строительства, экономики и сферы обслуживания»
Многопрофильного колледжа ФГБОУ ВО «МГТУ им. Г.И. Носова»

Светлана Евгеньевна Мещерякова

ОДОБРЕНО

Предметно-цикловой комиссией
«Экономики и сферы обслуживания»
Председатель Колесникова Н.Н
Протокол № 5.1 от «11» февраля 2026г.

Методической комиссией МпК

Протокол № 4 от «18» февраля 2026г.

СОДЕРЖАНИЕ

1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	4
1.1 Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы	4
1.2 Перечень планируемых результатов освоения дисциплины.....	4
2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
2.1 Трудоемкость освоения дисциплины.....	7
2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины	8
2.3 Перечень практических и лабораторных занятий	15
3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	17
3.1 Материально-техническое обеспечение	17
3.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение реализации программы	17
4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	18
4.1 Текущий контроль	18
4.2 Промежуточная аттестация	19
Приложение 1	22
ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ.....	22

1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1 Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Рабочая программа учебной дисциплины «Охрана труда» является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Рабочая программа составлена для очной формы обучения.

Цель дисциплины: заключается в формировании у обучающихся системы знаний и практических навыков, необходимых для обеспечения безопасных условий труда и снижения профессиональных рисков в процессе выполнения профессиональной трудовой деятельности

Дисциплина «Охрана труда» включена в обязательную часть общепрофессионального цикла образовательной программы

1.2 Перечень планируемых результатов освоения дисциплины

Содержание дисциплины ориентировано на подготовку обучающихся к освоению видов деятельности программы подготовки специалистов среднего звена по специальности и овладению следующими профессиональными и общими компетенциями:

ПК 6.4 Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

ПК 6.5 Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.

ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленной в разделе 4 ППССЗ.

Требования к результатам освоения дисциплины

Индекс и наименование ОК, ПК	Результаты освоения	
	Умеет	Знает
ПК 6.4 Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.	Уд 1_ОП.08 контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;	Зд 1_ОП.08 требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
ПК 6.5 Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.	Уд 2_ОП.08 контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разьяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в	Зд 2_ОП.08 требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ;

	процессе работы;	
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Уо 01.01 распознавать и анализировать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; выделять её составные части; определять этапы решения задачи; составлять план действий; определять необходимые ресурсы; реализовывать составленный план;	Зо 01.01 актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;
	Уо 01.02 владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;	Зо 01.02 алгоритмы и методы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Уо 02.01 определять необходимые источники информации; эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы, оформлять результаты поиска;	Зо 02.01 основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;
	Уо 02.02 использовать современное программное обеспечение, различные цифровые средства для решения профессиональных задач; проявлять культуру информационной безопасности при использовании информационно-коммуникационных технологий;	Зо 02.02 современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств;
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	Уо 03.01 определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;	Зо 03.01 содержание актуальной нормативно-правовой документации;
	Уо 03.02 применять современную профессиональную терминологию;	Зо 03.02 современную научную и профессиональную терминологию;
	Уо 03.03 определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования;	Зо 03.03 возможные траектории профессионального развития и самообразования;
	Уо 03.04 применять знания основ предпринимательской деятельности и финансовой грамотности в профессиональной деятельности;	Зо 03.04 основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности;
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы	Уо 07.01 соблюдать нормы экологической безопасности;	Зо 07.01 правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; документацию и правила по охране труда и технике

бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях		безопасности в профессиональной деятельности;
	Уо 07.02 осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства;	Зо 07.02 принципы бережливого производства;
	Уо 07.03 оценивать чрезвычайную ситуацию; составлять алгоритм действий при чрезвычайной ситуации и определять необходимые ресурсы для её устранения;	Зо 07.03 основные виды чрезвычайных событий природного и техногенного происхождения, опасные явления, порождаемые их действием;

2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	в т.ч. в форме практической подготовки
теоретические занятия (лекции, уроки)	18	
практические занятия	10	10
лабораторные занятия	не предусмотрено	
самостоятельная работа	не предусмотрено	
промежуточная аттестация	12	
Форма промежуточной аттестации – <i>экзамен</i>		

2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем учебной дисциплины	Содержание учебного материала, практические занятия	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад.ч.	Код ПК, ОК	Коды осваиваемых элементов компетенций
1	2	3	4	5
Раздел 1. ПРАВОВЫЕ И ОРГАНИЗАЦИОННЫЕ ОСНОВЫ ОХРАНЫ ТРУДА		8/2		
Тема 1.1	Содержание	4/2		
Нормативно - правовая база охраны труда	<p>1. Нормативно-правовая база охраны труда: понятие, назначение. Федеральные законы в области охраны труда: Конституция Российской Федерации, «Об основах охраны труда в Российской Федерации», Трудовой кодекс Российской Федерации (гл. 33-36). Основные нормы, регламентирующие этими законами, сферами их применения</p> <p>Основные направления государственной политики в области охраны труда. Полномочия органов государственной власти России и субъектов РФ, а также местного самоуправления в области охраны труда. Государственные нормативные требования охраны труда (Трудовой кодекс РФ, ст. 211).</p> <p>Система стандартов по технике безопасности: назначение, объекты. Межотраслевые правила по охране труда, назначение, содержание, порядок действия.</p> <p>Положение о системе сертификации работ по охране труда в организациях: назначение, содержание</p>	2/0	ПК 6.4-6.5 ОК 01-03, ОК07,	Зд 1, Зд2 Зо 01.01 Зо 02.01 Зо 02.02 Зо 03.01 Зо 03.02 Зо 03.03 Зо 03.04 Зо 07.01 Зо 07.02 Зо 07.03
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/2		
	Практическое занятие №1. «Изучение федеральных законов, нормативно – технических документов в области охраны труда	2/2	ПК 6.4-6.5 ОК 01-03, ОК07,	Уд 1, Уд 2 Уо 01.01 Уо 01.02 Уо 02.01 Уо02.02 Уо03.01 Уо 03.02 Уо 03.03 Уо 03.04 Уо 07.01

				Уо 07.02 Уо 07.03
Тема 1.2 Обеспечение охраны труда	Содержание	2/0		
	1. Обеспечение охраны труда: понятие, назначение. Государственное управление охраной труда. Государственный надзор и контроль за соблюдением законодательства об охране труда. Органы надзора и контроля за охраной труда. Федеральные инспекции труда: назначение, задачи, функции. Права государственных инспекторов труда. Государственные технические инспекции (Госгортехнадзор, Госэнергонадзор, Госсанинспекция, Государственная пожарная инспекция и др.), их назначение и функции Административный, общественный, личный контроль за охраной труда. Права и обязанности профсоюзов по вопросам охраны труда. Правовые акты, регулирующие взаимные обязательства сторон по условиям и охране труда (Коллективный договор, соглашение по охране труда). Ответственность за нарушение требований охраны труда: административная, дисциплинарная, уголовная	2/0	ПК 6.4-6.5 ОК 01-ОК 03, ОК07,	Зд 1, Зд2 Зо 01.01 Зо 02.01 Зо 02.02 Зо 03.01 Зо 03.02 Зо 03.03 Зо 03.04 Зо 07.01 Зо 07.02 Зо 07.03
Тема 1.3 Организация охраны труда в предприятиях.	Содержание	2/0		
	1. Служба охраны труда на предприятии: назначение, основные задачи, права, функциональные; обязанности. Основания для заключения договоров со специалистами или организациями, оказывающими услугу по охране труда. Комитеты (комиссии) по охране труда; состав, назначение. Обязанности работодателя по обеспечению безопасных условий и охраны труда. Обязанности работника по соблюдению норм и правил по охране труда. Санитарно-бытовое и лечебно-профилактическое обслуживание работников. Обеспечение прав	2/0	ПК 6.4-6.5 ОК 01-ОК 03, ОК07,	Зд 1, Зд2 Зо 01.01 Зо 02.01 Зо 02.02 Зо 03.01 Зо 03.02 Зо 03.03 Зо 03.04 Зо 07.01 Зо 07.02 Зо 07.03

	<p>работников на охрану труда. Дополнительные гарантии по охране труда отдельных категорий работников. Обучение и профессиональная подготовка в области охраны труда. Инструктажи по охране труда и технике безопасности (вводный, первичный, повторный, внеплановый, текущий), характеристика, оформление документации. Финансирование мероприятий по улучшению условий</p>			
Раздел 2. УСЛОВИЯ ТРУДА НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ		6/2		
Тема 2.1	Содержание	2/0		
Основы понятия условия труда. Опасные и вредные производственные факторы	<p>1. Основные понятия: условия труда, их виды. Основные метеорологические параметры (производственный микроклимат) и их влияние на организм человека. Санитарные нормы условий труда. Мероприятия по поддержанию установленных норм. Вредные производственные факторы: понятие, классификация. Краткая характеристика отдельных видов вредных производственных факторов (шум, вибрация, тепловое излучение, электромагнитные поля и т.д.), их воздействие на человека. Допустимые параметры опасных и вредных производственных факторов, свойственных производственным процессам в общественном питании. Понятие о ПДК (предельно-допустимых концентрациях)</p>	2/0	ПК 6.4-6.5 ОК 01-ОК 03, ОК07,	Зд 1, Зд2 Зо 01.01 Зо 02.01 Зо 02.02 Зо 03.01 Зо 03.02 Зо 03.03 Зо 03.04 Зо 07.01 Зо 07.02 Зо 07.03
Тема 2.2	Содержание	4/2		
Производственный травматизм и профессиональные заболевания	<p>1. Производственный травматизм и профессиональные заболевания: понятия, причины и их анализ. Травмоопасные производственные факторы в предприятиях общественного питания. Изучение травматизма: методы, документальное оформление, отчетность. Первая помощь при механических травмах (переломах, вывихах, ушибах и др.), при поражениях холодильными агентами и др.</p>	2/0	ПК 6.4-6.5 ОК 01-ОК 03, ОК07,	Зд 1, Зд2 Зо 01.01 Зо 02.01 Зо 02.02 Зо 03.01 Зо 03.02 Зо 03.03

	основные мероприятия по предупреждению травматизма и профессиональных заболеваний Несчастные случаи: понятия, классификация. Порядок расследования и документального оформления и учета несчастных случаев в организациях. Порядок возмещения работодателями вреда, причиненного здоровью работников в связи с несчастными случаями. Доврачебная помощь пострадавшим от несчастного случая			Зо 03.04 Зо 07.01 Зо 07.02 Зо 07.03
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/2		
	Практическое занятие №2 Анализ причин производственного травматизма на предприятии. Оформление актов	2/2	ПК 6.4-6.5 ОК 01-ОК 03, ОК07,	Уд 1, Уд 2 Уо 01.01 Уо 01.02 Уо 02.01 Уо02.02 Уо03.01 Уо 03.02 Уо 03.03 Уо 03.04 Уо 07.01 Уо 07.02 Уо 07.03
Раздел 3 ЭЛЕКТРОБЕЗОПАСНОСТЬ И ПОЖАРНАЯ БЕЗОПАСНОСТЬ		14/6		
	Содержание	4/2		
Тема 3.1 Электробезопасность	1 Электробезопасность: понятие, последствия поражения человека электрическим током. Условия возникновения электротравм, их классификация. Факторы, влияющие на тяжесть электротравм (параметры тока, время воздействия, особенности состояния организма) Классификация условий работы по степени электробезопасности. Опасные узлы и зоны машин. Требования электробезопасности, предъявляемые к конструкции технологического оборудования Защита от поражения электрическим током. Технические способы защиты (защитное заземление и	2/0	ПК 6.4-6.5 ОК 01-ОК 03, ОК07,	Зд 1, Зд2 Зо 01.01 Зо 02.01 Зо 02.02 Зо 03.01 Зо 03.02 Зо 03.03 Зо 03.04 Зо 07.01 Зо 07.02 Зо 07.03

	<p>зануление, защитное отключение, изоляция и ограждение токоведущих частей), понятие, назначение. Порядок и сроки проверки заземляющих устройств, и сопротивление изоляции.</p> <p>Индивидуальные средства защиты от поражения электрическим током, их виды, назначение, сроки проверки, правила эксплуатации и хранения</p> <p>Статистическое электричество: понятие, способы защиты от его воздействия</p> <p>Технические и организационные мероприятия по обеспечению электробезопасности на предприятиях общественного питания</p>			
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/2		
	<p>Практическое занятие №3</p> <p>Электробезопасность: оказание помощи</p>	2/2	ПК 6.4-6.5 ОК 01-ОК 03, ОК07,	<p>Уд 1, Уд 2</p> <p>Уо 01.01</p> <p>Уо 01.02</p> <p>Уо 02.01</p> <p>Уо02.02</p> <p>Уо03.01</p> <p>Уо 03.02</p> <p>Уо 03.03</p> <p>Уо 03.04</p> <p>Уо 07.01</p> <p>Уо 07.02</p> <p>Уо 07.03</p>
	Содержание	4/4		
Тема 3.2 Пожарная безопасность	<p>1 Пожарная безопасность: понятие, последствия ее несоблюдения. Правовая база: ФЗ «О пожарной безопасности», стандарты ССБТ, правила и инструкции по пожарной безопасности. Организация пожарной охраны в предприятиях. Пожарная безопасность зданий и сооружений (СниП 21-01-97). Правила пожарной безопасности в РФ (ППБ 01-99). Обязанности и</p>	4/0	ПК 6.4-6.5 ОК 01-ОК 03, ОК07,	<p>Зд 1, Зд2</p> <p>Зо 01.01</p> <p>Зо 02.01</p> <p>Зо 02.02</p> <p>Зо 03.01</p> <p>Зо 03.02</p> <p>Зо 03.03</p>

	<p>ответственность должностных лиц за обеспечением пожарной безопасности в предприятиях. Государственная служба пожарной безопасности: назначение, структура, область компетенции. Противопожарный инструктаж: понятие, назначение, виды, порядок, сроки проведения и документальное оформление. Противопожарный режим содержания территории предприятия, его помещений и оборудования. Действия администрации и работников предприятия при возникновении пожаров. Эвакуация людей из помещений, охваченных пожарами. Факторы пожарной опасности отраслевых объектов.</p> <p>Основные причины возникновения пожаров в предприятиях, способы предупреждения и тушения пожаров. Огнетушители: назначение, типы, устройство, принцип действия, правила хранения и применения. Пожарный инвентарь. Противопожарное водоснабжение, его виды, особенности устройства и применения. Средства пожарной сигнализации и связь, их типы, назначение. Организация эвакуации людей при пожаре на предприятии общественного питания</p>			<p>Зо 03.04 Зо 07.01 Зо 07.02 Зо 07.03</p>
	В том числе практических и лабораторных занятий	4/4		
	<p>Практическое занятие №4 Изучение устройства и овладения приемами эксплуатации средств тушения пожаров, пожарной сигнализации и связи.</p>	2/2	ПК 6.4-6.5 ОК 01-03, ОК07,	<p>Уд 1, Уд 2 Уо 01.01 Уо 01.02 Уо 02.01 Уо02.02 Уо03.01 Уо 03.02 Уо 03.03 Уо 03.04 Уо 07.01 Уо 07.02 Уо 07.03</p>

	Практическое занятие №5 Составление плана эвакуации людей при пожаре в предприятии общественного питания	2/2	ПК 6.4-6.5 ОК 01-ОК 03, ОК07,	Уд 1, Уд 2 Уо 01.01 Уо 01.02 Уо 02.01 Уо02.02 Уо03.01 Уо 03.02 Уо 03.03 Уо 03.04 Уо 07.01 Уо 07.02 Уо 07.03
Тема 3.3 Требования безопасности к производственному оборудованию	Содержание	2/0		
	1 Нормативная база: стандарты ССБТ, правила и инструкции по технике безопасности. Общие требования безопасности, предъявляемые к торгово-технологическому оборудованию (к материалам, конструкции, эксплуатации, элементам защиты, монтажу и т.д.). Опасные зоны технологического оборудования. Специальные требования безопасности при эксплуатации различных типов торгово-технологического оборудования: механического, торгового, измерительного, холодильного, подъемно-транспортного и др.	2/0	ПК 6.4-6.5 ОК 01-ОК 03, ОК07,	Зд 1, Зд2 Зо 01.01 Зо 02.01 Зо 02.02 Зо 03.01 Зо 03.02 Зо 03.03 Зо 03.04 Зо 07.01 Зо 07.02 Зо 07.03
Промежуточная аттестация		12/0		
Всего		40/10		

2.3 Перечень практических и лабораторных занятий

Номенклатура практических и лабораторных занятий должна обеспечивать освоение названных в разделе 1.2 рабочей программы умений.

Темы лабораторных и практических занятий	Содержание (краткое описание)	Специализированное оборудование, технические средства, программное обеспечение
Раздел 1 ПРАВОВЫЕ И ОРГАНИЗАЦИОННЫЕ ОСНОВЫ ОХРАНЫ ТРУДА		
Практические занятия		
Практическое занятие №1 «Изучение федеральных законов, нормативно – технических документов в области охраны труда»	Формирование умений анализировать и применять на практике положения федеральных законов и нормативно-технических документов в сфере охраны труда. Развитие навыков поиска и интерпретации требований охраны труда, закреплённых в действующих нормативных актах. Приобретение опыта работы с документацией, регламентирующей безопасность на производстве.	Не требуется
Раздел 2 УСЛОВИЯ ТРУДА НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ		
Практические занятия		
Практическое занятие №2 Анализ причин производственного травматизма на предприятии. Оформление актов	Формирование умений анализировать причины производственного травматизма на основе реальных и учебных ситуаций. Развитие навыков выявления и систематизации факторов, способствующих несчастным случаям на производстве. Приобретение опыта правильного оформления актов о несчастных случаях в соответствии с нормативными требованиями.	Не требуется
Раздел 3 ЭЛЕКТРОБЕЗОПАСНОСТЬ И ПОЖАРНАЯ БЕЗОПАСНОСТЬ		
Практические занятия		
Практическое занятие №3 Электробезопасность: оказание помощи	Формирование умений оказывать первую помощь при поражении электрическим током. Развитие навыков безопасного освобождения пострадавшего от действия тока и проведения реанимационных мероприятий.	Не требуется

	<p>Приобретение опыта действий в экстренных ситуациях, связанных с электротравмами, с учётом требований электробезопасности.</p>	
<p>Практическое занятие №4 Изучение устройства и овладения приемами эксплуатации средств тушения пожаров, пожарной сигнализации и связи.</p>	<p>Формирование умений анализировать и применять на практике принципы работы, устройство и правила эксплуатации средств тушения пожаров, пожарной сигнализации и связи.</p> <p>Развитие навыков поиска, изучения и интерпретации требований пожарной безопасности, закреплённых в действующих нормативных актах и технической документации.</p> <p>Приобретение опыта работы с документацией, регламентирующей эксплуатацию и обслуживание противопожарного оборудования.</p> <p>Овладение практическими приёмами использования первичных средств пожаротушения и систем сигнализации в различных ситуациях.</p>	Не требуется
<p>Практическое занятие №5 Составление плана эвакуации людей при пожаре в предприятии общественного питания</p>	<p>Формирование умений анализировать и применять на практике требования нормативных документов по пожарной безопасности при составлении плана эвакуации.</p> <p>Развитие навыков поиска, изучения и интерпретации правил и стандартов, регламентирующих порядок эвакуации людей при пожаре на предприятиях общественного питания.</p> <p>Приобретение опыта работы с документацией, необходимой для разработки и оформления плана эвакуации.</p> <p>Овладение практическими приёмами составления, оформления и согласования плана эвакуации с учётом специфики предприятия общественного питания.</p>	Не требуется

3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Материально-техническое обеспечение

Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства», оснащенный в соответствии с приложением 3 образовательной программы.

Помещение для воспитательной работы, оснащенное в соответствии с приложением 3 образовательной программы.

Компьютерный класс, оснащенный в соответствии с приложением 3 образовательной программы.

3.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение реализации программы

Основные источники:

1.Васюкова, А.Т. Охрана труда для специальности Поварское и кондитерское дело [Электронный ресурс]: учебник / А.Т. Васюкова, М.В. Васюков,; под ред. А.Т. Васюковой. – Москва: КноРус, 2026. – 223 с. – ISBN 978-5-406-15017-7. – Текст: электронный. Режим доступа: <https://book.ru/book/959214>

2.Чепелев, Н.И. Организация работы службы охраны труда на предприятии: учебное пособие / Н.И. Чепелев. – Москва: ИНФРА-М, 2024. – 317 с. – ISBN 978-5-16-112330-0. – Текст: электронный. Режим доступа: <https://znanium.ru/catalog/product/2137883>

Дополнительные источники:

1. Охрана труда для повара-кондитера [Электронный ресурс]: учебное пособие / А.В. Добычина. – Москва: ИНФРА-М, 2026. – 129 с. – ISBN 978-5-16-017535-5. – Текст: электронный. Режим доступа: <https://znanium.ru/catalog/product/2232955>

2. Охрана труда. Методика проведения расследований несчастных случаев на производстве [Электронный ресурс]: учебное пособие / Г.В. Пачурин, Т.И. Курагина; по общ. ред. Г.В. Пачурина. – 2-е изд., доп. – Москва: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2023. 143 с. – ISBN 978-5-00091-671-1. – Текст: электронный. – Режим доступа: <https://znanium.ru/catalog/product/1898494>

3. Охрана труда в общественном питании и торговле [Электронный ресурс]: учебное пособие / К.Я. Гайворонский. – 2-е изд., перераб и доп. – Москва: ИНФРА-М, 2026. – 169 с. ISBN 978-5-16-017172-2. – Текст: электронный. – Режим доступа: <https://znanium.ru/catalog/product/2220059>

Интернет-ресурсы:

- www.creative-chef.ru - центр ресторанного партнерства "Креатив - шеф"
- www.chefexpert.ru - сайт программы для расчета калорийности блюд и составления технологической документации на блюда «Шеф – эксперт»
- www.restoranoff.ru – портал для гостиничного и ресторанного бизнеса
- www.cooking-book.ru – кулинарные рецепты
- www.kedem.ru – кулинарные рецепты блюд
- www.kulina.ru - рецепты
- www.restus.ru – ресторанный бизнес, как открыть ресторан
- www.frio.ru – федерация рестораторов и отельеров России
- [Полный комплект документов для разработки Системы ХАССП](#)

4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе текущего контроля и промежуточной аттестации.

4.1 Текущий контроль

№	Контролируемые разделы (темы) учебной дисциплины	Контролируемые результаты	Наименование оценочного средства	Критерии оценки
1	Тема 1.1 Нормативно - правовая база охраны труда	ПК 6.4, ПК 6.5 ОК 01-03, ОК 07	Практическая работа	См. ниже
2	Тема 1.2 Обеспечение охраны труда	ПК 6.4, ПК 6.5 ОК 01-03, ОК 07	Тест	См.ниже
3	Тема 2.1 Основы понятия условий труда. Опасные и вредные производственные факторы.	ПК 6.4, ПК 6.5 ОК 01-03, ОК 07	Тест	См.ниже
4	Тема 2.2 Производственный травматизм и профессиональные заболевания	ПК 6.4, ПК 6.5 ОК 01-03, ОК 07	Тест Практическая работа	См.ниже
5	Тема 3.1 Электробезопасность	ПК 6.4, ПК 6.5 ОК 01-03, ОК 07	Тест Практическая работа	См.ниже
6	Тема 3.2 Пожарная безопасность	ПК 6.4, ПК 6.5 ОК 01-03, ОК 07	Тест Контрольная работа	См.ниже
7	Тема 3.3 Требования к безопасности производственному оборудованию	ПК 6.4, ПК 6.5 ОК 01-03, ОК 07	Тест	См.ниже

Критерии оценки практического задания:

«5» (отлично): выставляется студенту, если расчетная и графическая части выполнены в полном объеме, решение оформлено с соблюдением установленных правил; студент свободно владеет теоретическим материалом, безошибочно применяет его при решении задач.

«4» (хорошо): выставляется студенту, если при выполнении задания допущены незначительные ошибки, решение оформлено с соблюдением установленных правил; студент свободно владеет теоретическим материалом, безошибочно применяет его при решении задач;

«3» (удовлетворительно): выставляется студенту, если задание выполнено с «грубыми» ошибками, решение оформлено без соблюдения установленных правил ;

«2» (неудовлетворительно): выставляется студенту, если работа не выполнена.

Критерии оценки тестирования:

За правильно выполненное действие, задание выставляется положительная оценка – 1 балл.

За неправильно выполненное действие, задание выставляется отрицательная оценка – 0 баллов.

Для оценки образовательных достижений обучающихся применяется универсальная шкала.

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка уровня подготовки	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо

70 ÷ 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	неудовлетворительно

Критерии оценки контрольной работы:

«5» (отлично): заслуживает студент, обнаруживший всестороннее, систематическое и глубокое знание учебно-программного материала, умение свободно выполнять задания, предусмотренные программой.

«4» (хорошо): выставляется студентам, показавшим систематический характер знаний по теме и способным к их самостоятельному пополнению и обновлению в ходе дальнейшей учебной работы и профессиональной деятельности, допустившим незначительные ошибки при выполнении работы.

«3» (удовлетворительно): выставляется студентам, допустившим погрешности в ответе на теоретические вопросы и при выполнении практической части, но обладающим необходимыми знаниями для их устранения под руководством преподавателя.

«2» (неудовлетворительно): выставляется студенту, обнаружившему пробелы в знаниях основного учебно-программного материала, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий.

4.2 Промежуточная аттестация

Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется по завершении изучения дисциплины и позволяет определить качество и уровень ее освоения.

Форма промежуточной аттестации по дисциплине «Охрана труда» - экзамен

Результаты обучения	Оценочные средства для промежуточной аттестации
ПК 6.4, ПК 6.5 ОК 01-03, ОК 07	1 Теоретические вопросы по содержанию курса 1. Что такое охрана труда, каковы цель и задачи предмета? 2 Какие правовые акты входят в систему законодательства в области охраны труда? 3 Каков порядок разработки и введения в действие инструкций по охране труда? 4 Системы управления охраной труда в организации. Как организуется общественный контроль за охраной труда на предприятии? 5 Какие существуют виды инструктажей по охране труда? Поясните их содержание, порядок проведения 6 Как классифицируются опасные и вредные производственные факторы? 7 В чем заключается порядок расследования и учета несчастных случаев и профессиональных заболеваний? 8 Как классифицируются предприятия и производства по санитарной характеристике? 9 Какие факторы определяют состав санитарно-бытовых помещений предприятия? 10 Какие изменения в организме человека происходят при воздействии высоких и низких температур, относительной влажности и скорости воздуха в окружающей среде? 11 Какие мероприятия необходимо осуществлять для обеспечения нормативных параметров микроклимата? 12 Аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности. 13 Какие методы борьбы с шумом, вибрацией и другими

- колебаниями используются на производстве и быту?
- 14 Порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала)?
- 15 Дайте классификацию индивидуальных средств защиты работающих.
16. Что представляют собой электротравмы и электроудары, как они характеризуются?
- 17 Какие факторы влияют на степень поражения человека электрическим током?
- 18 Какие вы знаете методы обеспечения электробезопасности?
- 19 Назовите требования безопасности при проведении технологических процессов.
- 20 Какие виды труда относятся к работам с повышенной опасностью?
- 21 При каких условиях определяются категории зданий или помещений по взрывопожарной и пожарной опасности?
- 22 Какие выходы являются эвакуационными и какие требования предъявляются к ним?
- 23 Каковы основные принципы тушения пожаров?
- 24 Что относится к первичным средствам пожаротушения и какова их характеристика?
25. Права и обязанности работников в области охраны труда. Ответственность работника за невыполнение требований охраны труда
- 26 Средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности?
27. Способы определения состояния пострадавшего. Помощь в зависимости от тяжести состояния.
28. Пожарная сигнализация
- 29 Безопасность технологических процессов, оборудования и инструмента
- 30 Классификация и идентификация ОВПФ
- 31 Порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала)

2 Типовые практико-ориентированные задания

1. Заполните таблицу

Виды травм	Причины	Способы устранения
Ушибы, порезы		
Ожог		
Электроудар		

2 Оформить акт о несчастном случае по форме Н-1, согласно производственной ситуации:

В ПОП

« _____ » по адресу г. _____,

улица _____, дом _____, 25 марта текущего года в

15.3 ч. повар Иванов Пётр Сидорович при переносе

	<p>уронил ящик с продуктами весом 40 кг, что привело к травме - перелому левой стопы ноги. Иванов П.С. находился в больнице 14 дней, после этого ему был выдан листок нетрудоспособности сроком на 21 день.</p> <p>3 Назовите последовательность оказания помощи при потере сознания, остановке дыхания. Порядок проведения реанимации.</p>
--	---

Критерии оценки экзамена

«Отлично» - теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, умения сформированы, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено высоко.

«Хорошо» - теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, некоторые умения сформированы недостаточно, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, некоторые виды заданий выполнены с ошибками.

«Удовлетворительно» - теоретическое содержание курса освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, необходимые умения работы с освоенным материалом в основном сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено, некоторые из выполненных заданий содержат ошибки.

«Неудовлетворительно» - теоретическое содержание курса не освоено, необходимые умения не сформированы, выполненные учебные задания содержат грубые ошибки.

ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

При проведении теоретических и практических/лабораторных занятий используются следующие педагогические технологии:

№ п/п	Название образовательной технологии (с указанием автора)	Цель использования образовательной технологии	Планируемый результат использования образовательной технологии	Описание порядка использования (алгоритм применения) технологии в практической профессиональной деятельности
1	Технология проектной деятельности (Джон Дьюи, Уильям Килпатрик)	Развить научное и творческое мышление, развить кругозор, создать ситуацию успеха, готовности находить решение учебных и социальных проблем, потребности и способности к саморазвитию.	Рефлексия сформированности личностных и метапредметных универсальных учебных действий	1. Выбор темы проекта. Количество студентов. Цель работы 2. Планирование работы -определяется и доводится до сведения студентов источники информации -планирование итогового результата (презентации, доклады, макеты, видео, фото отчеты, готовые изделия) -распределение обязанностей 3. Исследовательская деятельность 4. Анализ, полученных данных 5. Предоставление готового результата 6 Оценка полученного продукта
2	Здоровьесберегающая технология (Н. К. Смирнов)	-обеспечение санитарно-гигиенического состояния учебного помещения (освещение,	– Соблюдение оптимального воздушно-теплового режима в аудитории; – поддержание работоспособности	Контроль освещения во время проведения занятия; Проветривание. Физкультпауза. Эмоциональные разрядки.

		проветривание, температурный режим и пр.); -проведение «физкультминутки », «физкультпаузы» во время занятия; -наличие «эмоциональных разрядок»: шуток, улыбок, юмористических или поучительных картинок, поговорок	обучающихся на занятии; – позитивная психологическая атмосфера.	Своевременное завершение урока.
--	--	---	---	------------------------------------