

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
СТАВРОПОЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ  
УНИВЕРСИТЕТ**

Принято  
Учебно-методической комиссией  
факультета среднего  
профессионального образования  
Протокол № 5 от «21» февраля 2022г.



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.08 Охрана труда**

программы подготовки специалистов среднего звена  
по специальности среднего профессионального образования  
**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

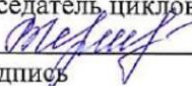
**базовый уровень подготовки**

Профиль получаемого профессионального образования:  
**социально-экономический**

Квалификация выпускника  
**специалист по поварскому и кондитерскому делу**

Форма обучения  
**очная**

Рассмотрена и одобрена  
на заседании цикловой комиссии  
социально-экономических дисциплин и  
профессиональных модулей

Протокол №4 от «18» февраля 2022 г.  
председатель цикловой комиссии  
 Германова В.С.  
подпись \_\_\_\_\_ ФИО

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.08 Охрана труда разработана с учетом требований Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. N 1565.

Организация-разработчик: Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Ставропольский государственный аграрный университет»

Разработчик:

Филиппова В.А., преподаватель  
учебно-методического отдела  
факультета среднего профессионального образования

  
подпись \_\_\_\_\_

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1</b>	<b>ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>4</b>
<b>2</b>	<b>СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>6</b>
<b>3</b>	<b>УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>13</b>
<b>4</b>	<b>ОСОБЕННОСТИ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ</b>	<b>15</b>
<b>5</b>	<b>КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>15</b>
<b>6</b>	<b>ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ</b>	<b>18</b>
<b>7</b>	<b>ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ</b>	<b>19</b>
<b>8</b>	<b>МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>22</b>
<b>9</b>	<b>ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ, ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ И ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ (ПРИ НЕОБХОДИМОСТИ).</b>	<b>23</b>
<b>10</b>	<b>ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ</b>	<b>23</b>



# **1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

## **1.1. Область применения программы**

Учебная дисциплина ОП. 08 Охрана труда является обязательной частью основной образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, в соответствии с ФГОС СПО.

Учебная дисциплина ОП. 08 Охрана труда обеспечивает формирование общих и профессиональных компетенций по всем видам деятельности ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

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

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

### **Цели и задачи дисциплины:**

- изучение основ трудового законодательства, обязанностей по охране труда, производственной санитарии, по технике безопасности, пожарной технике и пожарной безопасности на производстве, снижение факторов неблагоприятного воздействия на человека опасных и вредных производственных факторов, обеспечение безопасности производственного процесса в производственной деятельности.

При изучении дисциплины решаются следующие задачи:

- изучение основных законодательных и правовых нормативно-технических документов по гигиене и безопасности труда, требований охраны труда, производственной санитарии, пожарной безопасности, распространяющиеся на деятельность организации;

- изучение организации работы по охране труда на предприятии, в цехе, на участке;

- изучение опасных и вредных производственных факторов на производстве;

- использование средств коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;

- обеспечение безопасности выполнения работ работниками (персоналом);

- ведение документации установленного образца по охране труда с соблюдением сроков её заполнения и хранения.

- использование рациональных технических средств защиты работающих от влияния неблагоприятных факторов.

В результате освоения 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 т. ч. 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 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.

Формируемые общие компетенции:

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

ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности

ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности

ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

Формируемые профессиональные компетенции:

ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.

ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика

разнообразного ассортимента.

ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.

ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.

ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.

ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.

ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.

ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.

ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.

ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

Формируемые личностные результаты программы воспитания:

ЛР 14 - Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: проектно- мыслящий,

эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость.

ЛР 15 - Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий.

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.3, 2.1 - 2.3, 3.1 - 3.4, 4.1 - 4.4, 5.1 - 5.2, 6.1 - 6.5	<p>выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;</p> <p>использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;</p> <p>участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в том числе оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;</p> <p>проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;</p> <p>разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда;</p> <p>вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда;</p> <p>вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения</p>	<p>системы управления охраной труда в организации;</p> <p>законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования по охране труда, распространяющиеся на деятельность организации;</p> <p>обязанности работников в области охраны труда;</p> <p>фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;</p> <p>возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);</p> <p>порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала);</p> <p>порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты</p>



## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Объем образовательной программы</b>	<b>36</b>
Самостоятельная работа	4
<b>Объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем</b>	<b>32</b>
в том числе:	
теоретическое обучение	16
практические занятия (если предусмотрено)	16
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	-
консультации	
<b>Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета в 3 семестре</b>	

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

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
<b>Раздел 1. Правовые и организационные основы охраны труда</b>			
<b>Введение</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	ПК 1.1. – 1.4. ПК 2.1. – 2.8. ПК 3.1. – 3.7. ПК 4.1. – 4.6. ПК 5.1. – 5.6. ПК 6.1. – 6.4. ОК 1 - 7, 9, 10 ЛР 14, 15
	Предмет, цели и задачи дисциплины. Межпредметные связи с другими дисциплинами. Роль знаний по охране труда в профессиональной деятельности. Состояние охраны труда в отрасли.		
<b>Тема 1.1 Нормативно-правовая база безопасности труда</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	1	ПК 1.1. – 1.4. ПК 2.1. – 2.8. ПК 3.1. – 3.7. ПК 4.1. – 4.6. ПК 5.1. – 5.6.
	Законодательство в области охраны труда: Конституция Российской Федерации, федеральный закон «Об основах охраны труда в Российской Федерации», Трудовой кодекс РФ и основные нормы, регулируемые этими законами, сфера их применения.		
	<b>В том числе практических занятий:</b> <b>Практическое занятие №1</b> Изучение Федеральных законов, нормативно-технических документов в области охраны труда.	2	ПК 6.1. – 6.4.  ОК 1 - 7, 9, 10 ЛР 14, 15
	<b>В том числе, самостоятельной работы:</b> Работа с нормативными документами «Изучение федеральных законов в области охраны труда»	1	ПК 1.1. – 1.4. ПК 2.1. – 2.8. ПК 3.1. – 3.7. ПК 4.1. – 4.6. ПК 5.1. – 5.6. ПК 6.1. – 6.4.  ОК 1 - 7, 9, 10 ЛР 14, 15
<b>Тема 1.2. Обеспечение</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	ПК 1.1. – 1.4.

охраны труда	Системы управления охраной труда в организации. Государственный надзор и контроль за соблюдением законодательства об охране труда. Ответственность физических и юридических лиц за нарушение правил охраны труда.		ПК 2.1. – 2.8. ПК 3.1. – 3.7. ПК 4.1. – 4.6. ПК 5.1. – 5.6. ПК 6.1. – 6.4.  ОК 1 - 7, 9, 10 ЛР 14, 15
Тема 1.3 Организация охраны труда на предприятиях общественного питания	<b>Содержание учебного материала</b>	2	ПК 1.1. – 1.4. ПК 2.1. – 2.8. ПК 3.1. – 3.7. ПК 4.1. – 4.6. ПК 5.1. – 5.6. ПК 6.1. – 6.4.  ОК 1 - 7, 9, 10 ЛР 14, 15
	Службы охраны труда в организациях. Обязанности работодателей по обеспечению базовых условий и охраны труда.		ПК 1.1. – 1.4. ПК 2.1. – 2.8. ПК 3.1. – 3.7. ПК 4.1. – 4.6. ПК 5.1. – 5.6. ПК 6.1. – 6.4.  ОК 1 - 7, 9, 10 ЛР 14, 15
	<b>В том числе практических занятий:</b> <b>Практическое занятие №2.</b> Обучение работающих безопасным методам труда. Порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников. <b>Практическое занятие №3.</b> Составление инструкций вводного инструктажа. <b>Практическое занятие №4.</b> Ведение документации установленного образца по охране труда. Решение ситуационных задач. <b>Практическое занятие №5.</b> Проведение вводного и первичного инструктажа на рабочем месте для работников общественного питания.	2	ПК 1.1. – 1.4. ПК 2.1. – 2.8. ПК 3.1. – 3.7. ПК 4.1. – 4.6. ПК 5.1. – 5.6. ПК 6.1. – 6.4.  ОК 1 - 7, 9, 10 ЛР 14, 15
Тема 1.4 Производственный травматизм и профессиональные	<b>Содержание учебного материала</b>	2	ПК 1.1. – 1.4. ПК 2.1. – 2.8. ПК 3.1. – 3.7. ПК 4.1. – 4.6.
	Травма и несчастный случай на производстве. Причины производственного травматизма и профессиональных заболеваний. Средства коллективной защиты от травм.		

заболевания	<p><b>В том числе практических занятий:</b>  <b>Практические занятия №6.</b> Анализ производственного травматизма на предприятии.  <b>Практические занятия №7.</b> Профилактика травматизма и профессиональных заболеваний. Расследование и учет несчастных случаев на производстве.  <b>Практические занятия №8.</b> Анализ производственного травматизма на предприятии. Определение коэффициентов травматизма.  <b>Практические занятия №9.</b> Овладение умениями первой помощи при механических травмах.</p>	2	<p>ПК 5.1. – 5.6.  ПК 6.1. – 6.4.    ОК 1 - 7, 9, 10  ЛР 14, 15</p>
	<p><b>В том числе, самостоятельной работы:</b>  Подготовка доклада «Порядок возмещения работодателями вреда, причиненного здоровью работников в связи с несчастными случаями»,  «Организация обучения работающих безопасности труда. Технические методы обеспечения безопасности», «Межотраслевые правила по охране труда в общественном питании».</p>	1	
<b>Раздел 2. Условия труда и производственная санитария</b>		<b>20</b>	
Тема 2.1 Факторы, определяющие условия труда	<p><b>Содержание учебного материала</b>  Основные понятия: оптимальные условия труда, допустимые, вредные и опасные. Производственные факторы, их классификация и характеристика.</p>	2	<p>ПК 1.1. – 1.4.  ПК 2.1. – 2.8.  ПК 3.1. – 3.7.  ПК 4.1. – 4.6.  ПК 5.1. – 5.6.  ПК 6.1. – 6.4.    ОК 1 - 7, 9, 10  ЛР 14, 15</p>
	<p><b>В том числе практических занятий:</b>  <b>Практические занятия №10.</b> Аттестация рабочих мест по условиям труда и сертификация производственных объектов на соответствие требованиям по охране труда.</p>	2	<p>ПК 1.1. – 1.4.  ПК 2.1. – 2.8.  ПК 3.1. – 3.7.  ПК 4.1. – 4.6.  ПК 5.1. – 5.6.  ПК 6.1. – 6.4.    ОК 1 - 7, 9, 10  ЛР 14, 15</p>
Тема 2.2 Вредные производственные факторы и их влияние на организм	<p><b>Содержание учебного материала</b>  Вредные производственные факторы и их влияние на организм (шум, вибрация, тепловое излучение, вредные вещества в воздухе, электромагнитные излучения и др.) Требования производственной санитарии к микроклимату помещений, к технологическим процессам, организации рабочих мест, к техническим системам</p>	2	<p>ПК 1.1. – 1.4.  ПК 2.1. – 2.8.  ПК 3.1. – 3.7.  ПК 4.1. – 4.6.  ПК 5.1. – 5.6.</p>

	обеспечения безопасных условий труда (отоплению, вентиляции, водоснабжению, канализации, освещению и др.)		ПК 6.1. – 6.4. ОК 1 - 7, 9, 10 ЛР 14, 15
	<b>В том числе практических занятий:</b> <b>Практические занятия №11.</b> Способы и средства защиты от вредных производственных факторов <b>Практические занятия №12.</b> Выявление опасных и вредных производственных факторов на предприятии общественного питания. <b>Практические занятия №13.</b> Оценка условий труда и аттестация рабочего места	2	
<b>Раздел 3. Производственная безопасность</b>		<b>30</b>	
<b>Тема 3.1 Требования безопасности к технологическим процессам и оборудованию пищевых производств, общественного питания и торговли</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Требования безопасности к технологическому оборудованию. Требования безопасности при ведении технологических процессов Возможные последствия несоблюдения техники безопасности и производственных инструкций подчиненными работниками.	2	ПК 1.1. – 1.4. ПК 2.1. – 2.8. ПК 3.1. – 3.7. ПК 4.1. – 4.6. ПК 5.1. – 5.6. ПК 6.1. – 6.4.
	<b>В том числе практических занятий:</b> <b>Практическое занятие №14.</b> Требования безопасности к площадям для обслуживания оборудования предприятий общественного питания.	2	ОК 1 - 7, 9, 10 ЛР 14, 15
<b>Тема 3.2. Электробезопасность</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Действие электрического тока на организм человека. Виды электротравм. Факторы, влияющие на тяжесть электротравм. Средства защиты от поражения электрическим током (общетехнические, коллективные и индивидуальные). Меры безопасности при обслуживании объектов и выполнении работ повышенной опасности на пищевых производствах. Оказание пострадавшим первой доврачебной помощи при поражении током.	2	ПК 1.1. – 1.4. ПК 2.1. – 2.8. ПК 3.1. – 3.7. ПК 4.1. – 4.6. ПК 5.1. – 5.6. ПК 6.1. – 6.4.  ОК 1 - 7, 9, 10 ЛР 14, 15
	<b>В том числе практических занятий:</b> <b>Практическое занятие №15.</b> Выбор средств обеспечения электробезопасности. <b>Практическое занятие №16.</b> Составление перечня средств защиты для работников предприятий. <b>Практическое занятие №17.</b> Изучение микроклимата на рабочих местах. Оказание первой помощи при поражении электрическим током.	2	ПК 1.1. – 1.4. ПК 2.1. – 2.8. ПК 3.1. – 3.7. ПК 4.1. – 4.6. ПК 5.1. – 5.6. ПК 6.1. – 6.4.

			ОК 1 - 7, 9, 10 ЛР 14, 15
<b>Тема 3.3 Пожарная безопасность</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		ПК 1.1. – 1.4.
	Правовая база и организация пожарной охраны. Особенности пожарной опасности пищевых предприятий. Основные причины возникновения пожаров.	2	ПК 2.1. – 2.8. ПК 3.1. – 3.7. ПК 4.1. – 4.6. ПК 5.1. – 5.6. ПК 6.1. – 6.4.  ОК 1 - 7, 9, 10 ЛР 14, 15
	<b>В том числе практических занятий:</b> <b>Практические занятия №18.</b> Изучение устройств и овладение приемами эксплуатации средствами тушения пожаров, пожарной сигнализации и связи <b>Практические занятия №19.</b> Составление плана эвакуации при пожаре на предприятиях общественного питания.	2	
	<b>В том числе, самостоятельной работы:</b> Средства тушения пожаров, пожарный инвентарь. Способы тушения пожаров, типы огнетушителей и принципы их работы.	1	ПК 1.1. – 1.4. ПК 2.1. – 2.8. ПК 3.1. – 3.7. ПК 4.1. – 4.6. ПК 5.1. – 5.6. ПК 6.1. – 6.4.  ОК 1 - 7, 9, 10 ЛР 14, 15
<b>Всего:</b>		<b>36</b>	

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

**3.1. Для реализации программы учебной дисциплины ОП. 08. Охрана труда должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:**

**Кабинет безопасности жизнедеятельности и охраны труда** (аудитория № 107) (56,3 кв.м), учебно-лабораторный корпус (4728.8 кв.м.). Адрес: 355017 Ставропольский край, город Ставрополь, переулок Зоотехнический, 12 в квартале 112.

Оснащение: специализированная мебель на 22 посадочных места, компьютеры – 4 шт., преподавательский стол, классная доска, информационные стенды «Первая помощь пострадавшим», «Защита населения в чрезвычайных ситуациях мирного и военного времени» робот-тренажер по отработке навыков оказания первой помощи пострадавшим, технические средства пожаротушения, учебно-наглядные пособия в виде презентаций, тематические плакаты, подключение к сети «Интернет», доступ в электронную информационно-образовательную среду университета, выход в корпоративную сеть университета.

**Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет (площадь – 177 кв.м)**, главный учебный корпус (10219.0 кв.м.). Адрес: 355017 Ставропольский край, г. Ставрополь, пер Зоотехнический, в квартале 112.

Оснащение: специализированная мебель на 100 посадочных мест, персональные компьютеры – 25 шт., телевизор – 1шт., принтер – 1шт., цветной принтер – 1шт., копировальный аппарат – 1шт., сканер – 1шт., Wi-Fi оборудование, подключение к сети «Интернет», доступ в электронную информационно-образовательную среду университета, выход в корпоративную сеть университета.

**Учебная аудитория №135** (площадь – 47,7 кв.м), учебное здание (7643.2 кв.м.). Адрес: 355017 Ставропольский край, г. Ставрополь, ул. Мира, 347

Оснащение: специализированная мебель на 25 посадочных мест, персональные компьютеры – 14 шт., проектор Sanyo PLS-XU10 – 1 шт., интерактивная доска SMART Board 690 – 1 шт., учебно-наглядные пособия в виде презентаций, подключение к сети «Интернет», информационно-образовательную среду университета, выход в корпоративную сеть университета.

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

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

##### **3.2.1. Основная литература**

1. ЭБС «Юрайт»: Беляков, Г. И. Безопасность жизнедеятельности и охрана труда в сельском хозяйстве : учебник для СПО / Г. И. Беляков. — М. : Издательство Юрайт, 2018. — 412 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-04907-7.  
— Режим доступа : [www.biblio-online.ru/book/09F2B345-790B-4496-8610-E7E527034020](http://www.biblio-online.ru/book/09F2B345-790B-4496-8610-E7E527034020)

2. ЭБС «Юрайт»: Родионова, О. М. Охрана труда : учебник для СПО / О. М. Родионова, Д. А. Семенов. — М. : Издательство Юрайт, 2018. — 113 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09562-3. — Режим доступа : [www.biblio-online.ru/book/631DF060-822C-410E-B9D1-780D5060A6CF](http://www.biblio-online.ru/book/631DF060-822C-410E-B9D1-780D5060A6CF)

#### **4. ОСОБЕННОСТИ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ**

В целях доступности получения СПО студентами с ОВЗ Университетом обеспечивается:

1) для студентов с ОВЗ по зрению:

адаптация официального сайта Университета ([www.stgau.ru](http://www.stgau.ru)) в сети Интернет с учетом особых потребностей инвалидов по зрению с приведением их к международному стандарту доступности веб-контента и веб-сервисов (WCAG);

размещение в доступных для студентов, являющихся слепыми или слабовидящими, местах и в адаптированной форме (с учетом их особых потребностей) справочной информации о расписании лекций, учебных занятий (должна быть выполнена крупным (высота прописных букв не менее 7,5 см) рельефно-контрастным шрифтом (на белом или желтом фоне) и продублирована шрифтом Брайля);

присутствие ассистента, оказывающего студенту необходимую помощь; обеспечение выпуска альтернативных форматов печатных материалов (крупный шрифт или аудиофайлы);

обеспечение доступа студента, являющегося слепым и использующего собаку-поводыря, к зданию Университета, располагающего местом для размещения собаки-поводыря в часы обучения самого студента;

2) для студентов с ОВЗ по слуху:

дублирование звуковой справочной информации о расписании учебных занятий визуальной (установка мониторов с возможностью трансляции субтитров (мониторы, их размеры и количество необходимо определять с учетом размеров помещения);

обеспечение надлежащими звуковыми средствами воспроизведения информации;

3) для студентов, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата, материально-технические условия должны обеспечивать возможность беспрепятственного доступа в учебные помещения, столовые, туалетные и другие помещения Университета, а также их пребывания в указанных помещениях (наличие пандусов, поручней, расширенных дверных проемов, лифтов, локальное понижение стоек-барьеров до высоты не более 0,8 м; наличие специальных кресел и других приспособлений).

3.5. Образование студентов с ОВЗ может быть организовано как совместно с другими студентами, так и в отдельных классах, группах или в отдельных аудиториях Университета. Численность студентов с ОВЗ в учебной группе устанавливается до 15 человек.

3.6. При получении СПО студентам с ОВЗ бесплатно предоставляются специальные учебники и учебные пособия, иная учебная литература, а также услуги сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков.

3.7. С учетом особых потребностей студентов с ОВЗ Университетом обеспечивается предоставление учебных, лекционных материалов в электронном виде.



## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляются преподавателем в процессе проведения учебных занятий в форме устного опроса, выполнения контрольных работ, выполнения тестовых заданий, а также проведения промежуточной аттестации в форме дифференцированного зачета.

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<p>Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины</p> <p>системы управления охраной труда в организации;</p> <p>законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования по охране труда, распространяющиеся на деятельность организации;</p> <p>обязанности работников в области охраны труда;</p> <p>фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;</p> <p>возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);</p> <p>порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала);</p> <p>порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок. Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p><b>Текущий контроль:</b></p> <p>-устный опрос;</p> <p>-тестирование;</p> <p>-оценка результатов контрольных работ.</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b></p> <p>-экспертная оценка устных ответов на дифференцированном зачете</p>
<p>Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины</p> <p>выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;</p> <p>использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;</p> <p>участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в том числе оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;</p> <p>проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;</p> <p>разъяснять подчиненным работникам</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>Точность оценки, самооценки выполнения</p> <p>Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p>	<p><b>Текущий контроль:</b></p> <p>-экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий,</p> <p>-оценка заданий для самостоятельной работы;</p> <p>-оценка результатов контрольных работ.</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b></p> <p>- экспертная оценка выполнения</p>

<p>(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</p>	<p>Рациональность действий и т.д.</p>	<p>практических заданий на дифференцированном зачете</p>
---	---------------------------------------	--

## **6. ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ**

Учебно-методическое обеспечение для самостоятельной работы обучающегося по учебной дисциплине ОП.08. Охрана труда размещено в электронной информационно-образовательной среде Университета и доступно для обучающегося через его личный кабинет на сайте Университета. Учебно-методическое обеспечение включает:

1. Рабочую программу учебной дисциплины ОП. 08 Охрана труда.
2. Методические рекомендации по освоению учебной дисциплины ОП. 08 Охрана труда
3. Методические рекомендации для организации самостоятельной работы обучающегося по дисциплине ОП. 08 Охрана труда

Для успешного освоения дисциплины, необходимо самостоятельно детально изучить представленные темы по рекомендуемым источникам информации:

№ п/п	Темы для самостоятельного изучения	Рекомендуемые источники информации (№ источника)		
		основная (из п.3 РПУД)	дополнительная (из п.3 РПУД)	интернет-ресурсы (из п.3 РПУД)
1.	Типовые правила внутреннего трудового распорядка для рабочих и служащих	1	1	2

## **7. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ**

### **7.1. Вопросы для проведения дифференцированного зачета**

1. Охрана труда: определение, мероприятия входящие в систему охраны труда
2. Нормативные правовые акты по охране труда.
3. Права и гарантии права работников на труд в условиях, соответствующих требованиям охраны труда.
4. Обязанности работодателя по обеспечению безопасных условий труда.
5. Обязанности работника в области охраны труда.
6. Правила внутреннего трудового распорядка.
7. Государственный надзор и контроль за соблюдением законодательства об охране труда.
8. Виды ответственности за нарушение требований охраны труда.
9. Порядок разработки и утверждения инструкций по охране труда.
10. Порядок расследования группового несчастного случая на производстве, несчастного случая на производстве со смертельным исходом.
11. Порядок оформления акта по форме Н-1 о несчастном случае на производстве.
12. Несчастные случаи, которые подлежат расследованию и учету как несчастные случаи на производстве.
13. Обязанности работодателя по организации расследования несчастных случаев на производстве.
14. Профессиональные заболевания и их порядок учет на производстве.
15. Рабочее место, его безопасная организация.
16. Первоочередные меры, принимаемые в связи с несчастным случаем на производстве.
17. Компенсации за тяжелую работу и работу с вредными и (или) опасными условиями труда.
18. Виды выплат пострадавшему (застрахованному) лицу в связи с несчастным случаем на производстве или профессиональным заболеванием.
19. Организационные мероприятия, обеспечивающие безопасность работ.
20. Оформление перерывов в работе.
21. Внеплановый инструктаж. Необходимость его проведения.
22. Трехступенчатый контроль за состоянием охраны труда.
23. Вводный инструктаж по безопасности труда. Порядок проведения и оформления.
24. Повторный инструктаж. Порядок проведения и оформления.
25. Порядок проведения и оформления первичного инструктажа на рабочем месте и допуск к самостоятельной работе рабочих.
26. Целевой инструктаж. Причины проведения и порядок оформления.
27. В какие сроки и с кем проводится стажировка на рабочем месте. Допуск к самостоятельной работе.
28. Внеочередная проверка знаний по охране труда руководителей и специалистов предприятий.
29. Средства индивидуальной защиты и их классификация.
30. Порядок обеспечения работников средствами индивидуальной защиты.
31. Организация хранения и ухода за средствами индивидуальной защиты на предприятии.
32. Опасные и вредные производственные факторы. Классификация.

34. Плакаты безопасности
35. Организация и проведение предварительных и периодических медицинских осмотров.
36. Подготовка рабочего места и допуск к выполнению работ.
37. Классификация систем освещения. Нормы освещенности на рабочих местах.
38. Вибрация. Способы защиты.
39. Пожар. Причины возникновения пожаров.
40. Первичные средства пожаротушения.
41. Порядок действий при пожаре.
42. Порошковые огнетушители, их применение.
43. Основные противопожарные требования к электроприборам, электроустановкам, электросети.
44. Углекислотные огнетушители.
45. Требования к организации рабочего места.
46. Требования к работникам, осуществляющим оперативное обслуживание электроустановок.
47. Квалификационные группы по электробезопасности, порядок их присвоения.
48. Обязанности лица, ответственного за эксплуатацию электроустановок потребителей.
49. Состав бригады при работе в электроустановках.
50. Требования безопасности при работе с электроинструментом.
51. Выполнение работ в электроустановках.
52. Порядок выдачи и оформления наряда-допуска. Состав бригады работающей по наряду.
53. Окончание работ. Закрытие наряда-допуска.
54. Рабочее заземление и зануление.
55. Работы, выполняемые по наряду-допуску, распоряжению и в порядке текущей эксплуатации.
56. Категории работ на контактной сети.
57. Проверка отсутствия напряжения.
58. Защитное заземление, организация контроля.
59. Требования безопасности, предъявляемые к переносным лестницам.
60. Технические мероприятия, обеспечивающие безопасность работ со снятием напряжения.
61. Работы с переносными инструментами, светильниками, ручными эл. машинами, разделительными трансформаторами.
62. Основные и дополнительные защитные средства, применяемые в электроустановках.
63. Перевод бригады на новое место работы.
64. Требования безопасности при работе с ручным инструментом.
65. Требования безопасности при работе на высоте.
66. Первая помощь пострадавшему от электрического тока.
67. Правила оказания первой помощи при переломах конечностей.
68. Первая помощь при кровотечении.
69. Оказание первой помощи при ожогах кислотами и щелочами.
70. Оказание первой помощи при обморожении и переохлаждении.
71. Первая помощь при вывихах, переломах, ушибах и растяжениях.
72. Первая помощь при ожогах.
73. Оказание первой помощи при падении с высоты.

## **7.2. Критерии оценки промежуточной аттестации в виде дифференцированного зачета:**

- оценка «отлично» выставляется студенту, если студент демонстрирует: знание фактического материала, усвоение общих представлений, понятий, идей; полную степень обоснованности аргументов и обобщений, всесторонность раскрытия темы; наличие знаний интегрированного характера, способность к обобщению; устную и письменную культуру в ответе и оформлении. Соблюдает логичность и последовательность изложения материала. Использует корректную аргументацию и систему доказательств, достоверные примеры, иллюстративный материал, литературные источники;

- оценка «хорошо» выставляется студенту, если студент демонстрирует: знание фактического материала, усвоение общих представлений; достаточную степень обоснованности аргументов и обобщений; способность к обобщению, устную и письменную культуру в ответе и оформлении. Соблюдает логичность и последовательность изложения материала. Использует достоверные примеры, иллюстративный материал;

- оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если студент демонстрирует: недостаточное знание фактического материала; неполную степень обоснованности аргументов и обобщений. Нарушает устную и письменную культуру в ответе и оформлении. Соблюдает логичность и последовательность изложения материала. Использует достоверные примеры;

- оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если студент демонстрирует: незнание фактического материала; неполную степень обоснованности аргументов и обобщений. Не соблюдает логичность и последовательность изложения материала, устную и письменную культуру в ответе и оформлении. Использует недостоверные примеры.

## **8. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

Специфика изучения учебной дисциплины ОП. 08 Охрана труда обусловлена формой обучения студентов, ее местом в подготовке специалиста среднего звена и временем, отведенным на освоение учебной дисциплины рабочим учебным планом.

Процесс обучения делится на время, отведенное для занятий, проводимых в аудиторной форме (лекции, практические занятия) и время, выделенное на внеаудиторное освоение учебной дисциплины, в том числе и на самостоятельную работу студента.

Лекционная часть учебного курса для студентов проводится в форме обзоров по основным темам. Практические занятия предусмотрены для закрепления теоретических знаний, углубленного рассмотрения наиболее сложных проблем учебной дисциплины, выработки навыков структурно-логического построения учебного материала и отработки навыков самостоятельной подготовки.

Самостоятельная работа студента включает в себя изучение теоретического материала, выполнение практических заданий, подготовку к контрольно-обобщающим мероприятиям.

Для освоения учебной дисциплины студенты должны:

- изучить материал лекционных занятий в полном объеме по разделам учебной дисциплины;
- выполнить задание, отведенное на самостоятельную работу: подготовить и защитить реферат по утвержденной преподавателем теме;
- продемонстрировать сформированность компетенций, закрепленных за учебной дисциплиной во время мероприятий текущего и промежуточного контроля знаний.

Посещение лекционных для студентов является обязательным.

Уважительными причинами пропуска аудиторных занятий является:

- освобождение от занятий по причине болезни, выданное медицинским учреждением,
- по распоряжению декана, приказ по вузу об освобождении в связи с участием в внутривузовских, межвузовских и пр. мероприятиях,
- официально оформленное свободное посещение занятий.

Пропуски отрабатываются независимо от их причины.

Пропущенные темы лекционных занятий должны быть законспектированы в тетради для лекций, конспект представляется преподавателю для ликвидации пропуска.

Контроль сформированности компетенций в течение семестра проводится в форме устного опроса на практических занятиях, тестового контроля, выполнения заданий для самостоятельной работы и выполнения контрольных работ по теоретическому курсу дисциплины.

## **9. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ, ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММНОГО ОБЕСЕЧЕНИЯ И ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ (ПРИ НЕОБХОДИМОСТИ)**

При осуществлении образовательного процесса студентами и преподавателем используются следующее программное обеспечение: Microsoft Windows, Office (Номер соглашения на пакет лицензий для рабочих станций: V5910852 от 23.11.2018), Антивирус Kaspersky Anti-Virus Suite для WKS и FS (№ заказа/лицензии: 1B08-000451-575278DA от 17.12.2019), Adobe Creative Cloud VIP (Adobe Creative Suite, Adobe Illustrator, Adobe InDesign, Adobe Muse, Adobe Dreamweaver, Adobe Bridge, Adobe Fireworks, Adobe Photoshop, Lightroom, Adobe Photoshop, Adobe Premiere Pro) (E6D07F9B807E0FF7F95A от 23.11.2018), АБВУ FineReader 14 Business 1 year (Код позиции:AF14-2S4W01-102/AD Идентификационный номер пользователя: 41255 от 23.11.2018 г. ), Adobe Photoshop Extended CS3 (Certificate ID: CE0712390 от 7.12.2007), Adobe Acrobat 8.0 Pro (Certificate ID:CE0712390 от 07.12. 2007), Adobe Illustrator CS3 (Certificate ID:CE0712390 от 07.12. 2007), WinRAR (архиватор) (Электронный ключ. Владелец копии: Stavropol State Agrarian University –EDU 900 PC usage license от 20.11.2007), КонсультантПлюс-СК сетевая версия (правовая база) (Договор № 370/19 от 09.06.2019).

При осуществлении образовательного процесса студентами и преподавателем используются следующие информационно-справочные системы: автоматизированная система управления «Деканат», ЭБС «Znanium», ЭБС «Лань».



**10. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ,  
НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА  
ПО ДИСЦИПЛИНЕ**

<p><b>Учебная аудитория для проведения лекционных занятий</b>  <b>Кабинет безопасности жизнедеятельности и охраны труда</b>  <b>(аудитория № 317, 39,7 кв. м.)</b>          Учебно-лабораторный корпус факультетов агрономического и защиты растений СГАУ (4236.2 кв.м.).          355017 Ставропольский край, г. Ставрополь, ул. Ленина, 310.</p>	<p>Оснащение: рабочее место преподавателя, рабочие места для обучающихся на 26 посадочных места; информаци-онный дисплей LG 75" 4K UHD (3840x2160), HDR(1 шт.); компьютер в сборе mATX Foxline FL-203/Gigabyte H310M/Core i5-8400 (2.8 GHz, 9Mb)/2Gb PCI-E ASUS GT710-SL-2GD5/HDD 1Tb/DIMM 8GB PC4-19200 (2400MHz)/монитор Phillips 243V7QSB/DVDRAM&amp;DVD+/-R W/комплект Logitech Desktop MK120 (1 шт.); учебно-наглядные пособия: респиратор Р-2 (5 шт.); войсковой прибор химической разведки (ВПХР); макет простейшего укрытия; макет встроенного убежища; комплект индивидуальный медицинской гражданской защиты (КИМГЗ); индивидуальный перевязочный пакет ИПП – 1; индивидуальный противохимический пакет ИПП – 11; сумка санинструктора (укомплектован-ная); носилки санитарные МЧС; нарукавная повязка красного креста (2 шт.); шина проволочная (лест-ничная) для ног; шина для фиксации бедра с тракции-ей типа Дитерихса; макет массо-габаритный авто-мата Калашникова учебный (2 шт.); противогаз (25 шт.); общевойсковой защитный костюм (3 шт.); те-матические плакаты по военно-патриотическому воспитанию, по стрелковому оружию; учебники Наставления по стрелковому делу, Наставления по стрелковому делу АКМ; Общевоинский Устав (25 шт.); Федеральный закон о воинской обязанности и военной службе; Конституция РФ; электронно-образовательное издание на магнитах и оптических носителях по темам программы, подключение к сети «Интернет», доступ в электронную информационно-образовательную среду университета, выход в кор-поративную сеть университета.</p>
--	--

<p><b>Учебная аудитория для проведения практических занятий</b>  <b>Кабинет безопасности жизнедеятельности и охраны труда</b>  <b>(аудитория № 317, 39,7 кв. м.)</b>  Учебно-лабораторный корпус факультетов агрономического и защиты растений СГАУ (4236.2 кв.м.).  355017 Ставропольский край, г. Ставрополь, ул. Ленина, 310.</p>	<p>Оснащение: рабочее место преподавателя, рабочие места для обучающихся на 26 посадочных места; информаци-онный дисплей LG 75" 4K UHD (3840x2160), HDR(1 шт.); компьютер в сборе mATX Foxline FL-203/Gigabyte H310M/Core i5-8400 (2.8 GHz, 9Mb)/2Gb PCI-E ASUS GT710-SL-2GD5/HDD 1Tb/DIMM 8GB PC4-19200 (2400MHz)/монитор Phillips 243V7QSB/DVDRAM&amp;DVD+/-R W/комплект Logitech Desktop MK120 (1 шт.); учебно-наглядные пособия: респиратор Р-2 (5 шт.); войсковой прибор химической разведки (ВПХР); макет простейшего укрытия; макет встроенного убежища; комплект индивидуальный медицинской гражданской защиты (КИМГЗ); индивидуальный перевязочный пакет ИПП – 1; индивидуальный противохимический пакет ИПП – 11; сумка санинструктора (укомплектован-ная); носилки санитарные МЧС; нарукавная повязка красного креста (2 шт.); шина проволочная (лест-ничная) для ног; шина для фиксации бедра с тракции-ей типа Дитерихса; макет массо-габаритный авто-мата Калашникова учебный (2 шт.); противогаз (25 шт.); общевойсковой защитный костюм (3 шт.); те-матические плакаты по военно-патриотическому воспитанию, по стрелковому оружию; учебники Наставления по стрелковому делу, Наставления по стрелковому делу АКМ; Общевоинский Устав (25 шт.); Федеральный закон о воинской обязанности и военной службе; Конституция РФ; электронно-образовательное издание на магнитах и оптических носителях по темам программы, подключение к сети «Интернет», доступ в электронную информационно-образовательную среду университета, выход в кор-поративную сеть университета.</p>
<p><b>Учебные аудитории для самостоятельной работы студентов</b>  <b>1. Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет (площадь – 177 кв.м)</b>  Главный учебный корпус (10219.0 кв.м.). Адрес: 355017 Ставропольский край, г Ставрополь, пер Зоотехнический, в квартале 112.</p>	<p>1. Оснащение: специализированная мебель на 100 посадочных мест, персональные компьютеры – 28 шт., телевизор – 1шт., принтер – 1шт., цветной принтер – 1шт., копировальный аппарат – 1шт., сканер – 1шт., Wi-Fi оборудование, подключение к сети «Интернет», доступ в электронную информационно-образовательную среду университета, выход в корпоративную сеть университета.</p>

<p><b>2 Кабинет безопасности жизнедеятельности и охраны труда</b>  <b>(аудитория № 317, 39,7 кв. м.)</b>  Учебно-лабораторный корпус факультетов агрономического и защиты растений СГАУ (4236.2 кв.м.).  355017 Ставропольский край, г. Ставрополь, ул. Ленина, 310.</p>	<p>Оснащение: рабочее место преподавателя, рабочие места для обучающихся на 26 посадочных места; информаци-онный дисплей LG 75" 4K UHD (3840x2160), HDR(1 шт.); компьютер в сборе mATX Foxline FL-203/Gigabyte H310M/Core i5-8400 (2.8 GHz, 9Mb)/2Gb PCI-E ASUS GT710-SL-2GD5/HDD 1Tb/DIMM 8GB PC4-19200 (2400MHz)/монитор Phillips 243V7QSB/DVDRAM&amp;DVD+/-R W/комплект Logitech Desktop MK120 (1 шт.); учебно-наглядные пособия: респиратор Р-2 (5 шт.); войсковой прибор химической разведки (ВПХР); макет простейшего укрытия; макет встроенного убежища; комплект индивидуальный медицинской гражданской защиты (КИМГЗ); индивидуальный перевязочный пакет ИПП – 1; индивидуальный противохимический пакет ИПП – 11; сумка санинструктора (укомплектован-ная); носилки санитарные МЧС; нарукавная повязка красного креста (2 шт.); шина проволочная (лест-ничная) для ног; шина для фиксации бедра с тракци-ей типа Дитерихса; макет массо-габаритный авто-мата Калашникова учебный (2 шт.); противогаз (25 шт.); общевойсковой защитный костюм (3 шт.); те-матические плакаты по военно-патриотическому воспитанию, по стрелковому оружию; учебники Наставления по стрелковому делу, Наставления по стрелковому делу АКМ; Общевоинский Устав (25 шт.); Федеральный закон о воинской обязанности и военной службе; Конституция РФ; электронно-образовательное издание на магнитах и оптических носителях по темам программы, подключение к сети «Интернет», доступ в электронную информационно-образовательную среду университета, выход в кор-поративную сеть университета.</p>
--	---

# **АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

## **ОП. 08 Охрана труда**

### **1.1. Область применения рабочей программы**

Рабочая программа учебной дисциплины ОП. 08 Охрана труда является частью основной образовательной программы - программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, в соответствии с ФГОС.

### **1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

Данная учебная дисциплина относится к профессиональному учебному циклу основной образовательной программы.

**1.3. Цель дисциплины** - изучение основ трудового законодательства, общих вопросов по охране труда, производственной санитарии, по технике безопасности, технике пожарной безопасности на производстве, ознакомление с действующими нормами, правилами, инструкциями, ГОСТами и требованиями по технике безопасности, производственной санитарии и пожарной профилактике.

### **1.4. В результате изучения 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;

знать:

- системы управления охраной труда в организации;
- законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования по охране 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

## **1.5. Компетенции формируемые в результате освоения дисциплины**

Формируемые общие компетенции:

- ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
- ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
- ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
- ОК 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
- ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
- ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
- ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
- ОК 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
- ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

Формируемые профессиональные компетенции:

- ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
- ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.
- ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.
- ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.
- ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
- ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.
- ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.
- ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.
- ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.
- ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.
- ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
- ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.
- ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
- ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.
- ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.

- ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.
- ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
- ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.
- ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.
- ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
- ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
- ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.
- ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.
- ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
- ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
- ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.
- ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.
- ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.
- ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.
- ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.
- ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.
- ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

**1.6. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:**

Форма обучения – очная

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 36 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 32 часа;

самостоятельной работы обучающегося – 4 часа;

форма контроля – дифференцированный зачет, 3 семестр

**1.7 Разделы учебной дисциплины:**

**Раздел 1. Правовые и организационные основы охраны труда**

**Раздел 2. Условия труда и производственная санитария**

### **Раздел 3. Производственная безопасность**

**Автор** Филиппова В.А., преподаватель учебно-методического отдела факультета среднего профессионального образования.