

Департамент образования и науки Костромской области  
областное государственное бюджетное  
профессиональное образовательное учреждение  
«Костромской торгово-экономический колледж»

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

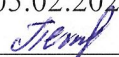
### ОП. 08 ОХРАНА ТРУДА

2025 г.

РАССМОТРЕНО

Методическим советом ОГБПОУ «КТЭК»

Протокол № 6 от 05.02.2025 г.

Председатель МС  Петропавловская Я.А.

ОДОБРЕНО

цикловой методической комиссией  
механико-технологических дисциплин

Протокол № 6 от 16.01.2025 г.

Председатель:  Березкина А.И.

Автор: Ётов М.С.

РАССМОТРЕНО и ПРИНЯТО

Педагогическим советом

ОГБПОУ «КТЭК»

Протокол № 5 от 12.02.2025 г.

УТВЕРЖДЕНО

Приказом ОГБПОУ «КТЭК»

от 12.02.2025г. № 72/п

Рабочая программа разработана на основе  
Федерального Государственного  
образовательного стандарта (ФГО) по  
специальностям среднего профессионального  
образования (СПО) укрупненной группы  
43.00.00 Сервис и туризм  
по специальности:

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Зам. директора  А.А. Смирнова

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утверждённого приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 г. № 1565.

## **СОДЕРЖАНИЕ**

|                                                                         |           |
|-------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ<br/>УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b> | <b>3</b>  |
| <b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>                     | <b>9</b>  |
| <b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ</b>                                  | <b>15</b> |
| <b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ<br/>УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b> | <b>16</b> |

# **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

## **ОП. 08 Охрана труда**

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

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников.

### **1.2 Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена** общий гуманитарный и социально-экономический цикл.

Учебная дисциплина Охрана труда для профессиональных образовательных организаций обладает самостоятельностью и цельностью.

### **1.3 Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам усвоения учебной дисциплины**

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **уметь**:

- выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;
- использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;
- участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в 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, не обходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда;
- вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **знать**:

- системы управления охраной труда в организации;

- законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;
- обязанности работников в области охраны труда;
- фактические или потенциальные по следствия 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 компетенции**

Процесс изучения учебной дисциплины направлен на формирование следующих компетенций в соответствии с ФГОС СПО по данной специальности:

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, применять стандарты антикоррупционного поведения.

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 языке.

### **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 экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

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, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

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 с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

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 десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

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, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

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.

## **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>Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем</b>          | 32                 |
| <b>Самостоятельная работа</b>                                                 |                    |
| <b>Объем программы</b>                                                        | 32                 |
| <b>в том числе:</b>                                                           |                    |
| теоретическое обучение                                                        | 20                 |
| лабораторные работы                                                           | -                  |
| практические занятия                                                          | 12                 |
| <b>Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачёта</b> |                    |

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП. 08 Охрана труда

| Наименование разделов и тем                           | Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся                                                                                                                  | Уровень освоения | Объем часов | Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы                               |  |
|-------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|-------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| 1                                                     | 2                                                                                                                                                                                           |                  | 3           | 4                                                                                                   |  |
| Раздел 1. Нормативно- правовая база охраны труда      |                                                                                                                                                                                             |                  | 19          |                                                                                                     |  |
| Тема 1.1<br>Охрана труда.<br>Цели и задачи дисциплины | Содержание учебного материала                                                                                                                                                               |                  | 4           | ОК 1-7, ОК 9,10                                                                                     |  |
|                                                       | 1. Основные понятия в области охраны труда                                                                                                                                                  | 1                | 4           |                                                                                                     |  |
|                                                       | 2. Предмет, цели и задачи дисциплины                                                                                                                                                        | 1                |             |                                                                                                     |  |
|                                                       | 3. Значение и роль охраны труда в профессиональной деятельности                                                                                                                             | 1                |             |                                                                                                     |  |
|                                                       | 4. Состояние охраны труда в отрасли общественного питания                                                                                                                                   | 1                |             |                                                                                                     |  |
| Тема 1.2<br>Нормативно-правовая база охраны труда     | Содержание учебного материала                                                                                                                                                               |                  | 4           |                                                                                                     |  |
|                                                       | 1. Основные понятия нормативно-правовой базы                                                                                                                                                | 1                | 4           |                                                                                                     |  |
|                                                       | 2. Федеральные законы в области охраны труда                                                                                                                                                | 1                |             |                                                                                                     |  |
|                                                       | 3. Основные направления государственной политики в области охраны труда                                                                                                                     | 2                |             |                                                                                                     |  |
|                                                       | 4. Система стандартов по технике безопасности                                                                                                                                               | 2,3              |             |                                                                                                     |  |
|                                                       | 5. Межотраслевые правила по охране труда                                                                                                                                                    | 2,3              |             |                                                                                                     |  |
|                                                       | Тематика практических занятий работ                                                                                                                                                         |                  | 4           |                                                                                                     |  |
|                                                       | Практическое занятие № 1. Изучение положения о системе сертификации работ по охране труда в организациях: назначение, содержание                                                            |                  | 2           |                                                                                                     |  |
|                                                       | Практическое занятие № 2. Оформление нормативно-технических документов, в соответствии действующими Федеральными Законами в области охраны труда                                            |                  | 2           |                                                                                                     |  |
| Тема 1.3<br>Обеспечение охраны труда                  | Тематика практических занятий работ                                                                                                                                                         |                  | 2           | ОК 1-7, ОК 9,10<br>ПК 1.1-1.5<br>ПК 2.1-2.8<br>ПК 3.1-3.6<br>ПК 4.1-4.5<br>ПК 5.1-5.5<br>ПК 6.3-6.5 |  |
|                                                       | Практическое занятие № 3. Изучение функций и назначений Государственных технических инспекций (Госгортехнадзор, Госэнергонадзор, Госсанинспекция, Государственная пожарная инспекция и др.) |                  | 2           |                                                                                                     |  |
|                                                       | Самостоятельная работа обучающихся                                                                                                                                                          |                  | 1           |                                                                                                     |  |
|                                                       | Самостоятельная работа № 1. Работа над учебным материалом, ответы на контрольные                                                                                                            |                  | 1           |                                                                                                     |  |

| Наименование разделов и тем                                   | Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся                                                                                                                                       |   | Уровень освоения | Объем часов | Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы                               |
|---------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|------------------|-------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1                                                             | 2                                                                                                                                                                                                                |   |                  | 3           | 4                                                                                                   |
|                                                               | вопросы; изучение нормативных материалов. Систематизация учебного материала при составлении таблиц по видам ответственности за правонарушения                                                                    |   |                  |             |                                                                                                     |
| Тема 1.4<br>Организация охраны труда в предприятиях           | Содержание учебного материала                                                                                                                                                                                    |   |                  | 3           | ОК 1-7, ОК 9,10<br>ПК 1.1-1.5<br>ПК 2.1-2.8<br>ПК 3.1-3.6<br>ПК 4.1-4.5<br>ПК 5.1-5.5<br>ПК 6.3-6.5 |
|                                                               | 1.Служба охраны труда на предприятии: назначение, основные задачи, права, функциональные обязанности. Основание для заключения договоров со специалистами или организациями, оказывающими услугу по охране труда | 2 | 3                |             |                                                                                                     |
|                                                               | 2. Обязанности работодателя по обеспечению безопасных условий и охраны труда. Соответствие производственных процессов и продукции требования охраны труда                                                        | 2 |                  |             |                                                                                                     |
|                                                               | 3. Обязанности работника по соблюдению норм и правил по охране труда                                                                                                                                             | 2 |                  |             |                                                                                                     |
|                                                               | 4. Санитарно-бытовые и лечебно-профилактическое обслуживание работников. Обеспечение прав работников на охрану труда. Дополнительные гарантии по охране труда отдельных категорий работников                     | 2 |                  |             |                                                                                                     |
|                                                               | 5. Обеспечение и профессиональная подготовка в области охраны труда. Инструктажи по охране и технике безопасности (вводный, первичный, повторный, внеплановый, текущий), характеристика, оформление документации | 3 |                  |             |                                                                                                     |
|                                                               | 6. Финансирование мероприятий по улучшению условий и охраны труда                                                                                                                                                | 3 |                  |             |                                                                                                     |
|                                                               | Тематика практических занятий работ                                                                                                                                                                              |   |                  | 1           |                                                                                                     |
|                                                               | Практическое занятие № 4. Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов. Оформление документации по инструктажам по охране труда и технике безопасности          |   |                  | 1           |                                                                                                     |
| Раздел 2. Условия труда на предприятиях общественного питания |                                                                                                                                                                                                                  |   |                  | 10          |                                                                                                     |
| Тема 2.1<br>Основные                                          | Содержание учебного материала                                                                                                                                                                                    |   |                  | 3           | ОК 1-7, ОК 9,10<br>ПК 1.1-1.5                                                                       |
|                                                               | 1. Основные понятия: условия труда, их виды. Основные метеорологические                                                                                                                                          | 1 |                  | 3           |                                                                                                     |

| Наименование разделов и тем                                                                           | Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся                                                                                                                                                                                                                                                                        | Уровень освоения | Объем часов | Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы                               |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|-------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1                                                                                                     | 2                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                  | 3           | 4                                                                                                   |
| <b>понятия условий труда</b>                                                                          | параметры (производственный микроклимат) и их влияние на организм человека. Санитарные нормы условий труда. Мероприятия по поддержанию установленных норм                                                                                                                                                                                         |                  |             | ПК 2.1-2.8<br>ПК 3.1-3.6<br>ПК 4.1-4.5<br>ПК 5.1-5.5<br>ПК 6.3-6.5                                  |
|                                                                                                       | 2. 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                                                                                                               | 2,3              |             |                                                                                                     |
|                                                                                                       | 3. Допустимые параметры опасных и вредных производственных факторов, свойственных производственным процессам в общественном питании. Понятие о ПДК (предельно-допустимых концентрациях) вредных факторов. Способы и средства защиты от вредных производственных факторов                                                                          | 2                |             |                                                                                                     |
|                                                                                                       | <b>Тематика практических занятий работ</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                  | 1           |                                                                                                     |
|                                                                                                       | <b>Практическое занятие № 5.</b> Исследование метеорологических характеристик помещений, проверка их соответствия установленным нормам                                                                                                                                                                                                            |                  | 1           |                                                                                                     |
| <b>Тема 2.2 Производственный травматизм. Требования безопасности к производственному оборудованию</b> | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                  | 2           | ОК 1-7, ОК 9,10<br>ПК 1.1-1.5<br>ПК 2.1-2.8<br>ПК 3.1-3.6<br>ПК 4.1-4.5<br>ПК 5.1-5.5<br>ПК 6.3-6.5 |
|                                                                                                       | 1. Травмоопасные производственные факторы в предприятиях общественного питания. Изучение травматизма: методы, документальное оформление, отчетность. Основные мероприятия по предупреждению травматизма и профессиональных заболеваний. Порядок возмещения работодателями вреда, причиненного здоровью работников в связи с несчастными случаями. | 2                | 2           |                                                                                                     |
|                                                                                                       | 2. Общие требования безопасности, предъявляемые к торгово-технологическому оборудованию (к материалам, конструкции, эксплуатации, элементам защиты, монтажу и т.д.). Опасные зоны технологического оборудования                                                                                                                                   | 2,3              |             |                                                                                                     |
|                                                                                                       | <b>Тематика практических занятий работ</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                  | 2           |                                                                                                     |
|                                                                                                       | <b>Практическое занятие № 6.</b> Решение ситуационных задач по безопасной эксплуатации                                                                                                                                                                                                                                                            |                  | 1           |                                                                                                     |

| Наименование разделов и тем                                                                                                                                                                                                                                              | Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся                                                                                                                                                                                                                                                           | Уровень освоения | Объем часов | Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы                               |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|-------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1                                                                                                                                                                                                                                                                        | 2                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                  | 3           | 4                                                                                                   |
|                                                                                                                                                                                                                                                                          | торгово-технологического оборудования                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                  |             |                                                                                                     |
|                                                                                                                                                                                                                                                                          | Практическое занятие № 7. Доврачебная помощь пострадавшим от несчастного случая.                                                                                                                                                                                                                                                     |                  | 1           |                                                                                                     |
| Раздел 3.<br>Электробезопасность и пожарная безопасность                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                  | 7           |                                                                                                     |
| Тема 3.1<br>Электробезопасность и пожарная безопасность                                                                                                                                                                                                                  | Содержание учебного материала                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                  | 2           | ОК 1-7, ОК 9,10<br>ПК 1.1-1.5<br>ПК 2.1-2.8<br>ПК 3.1-3.6<br>ПК 4.1-4.5<br>ПК 5.1-5.5<br>ПК 6.3-6.5 |
|                                                                                                                                                                                                                                                                          | 1. Электробезопасность и пожарная безопасность: понятие, последствия. Условия возникновения электротравм, их классификация. Факторы, влияющие на тяжесть электротравм (параметры тока, время воздействия, особенности состояния организма)                                                                                           | 2                | 2           |                                                                                                     |
|                                                                                                                                                                                                                                                                          | 2. Классификация условий работы по степени электробезопасности. Опасные узлы и зоны машин. Требования электробезопасности, предъявляемые к конструкции технологического оборудования                                                                                                                                                 | 2                |             |                                                                                                     |
|                                                                                                                                                                                                                                                                          | 3. Электробезопасность: понятие, последствия поражения человека электрическим током. Условия возникновения электротравм, их классификация. Факторы, влияющие на тяжесть электротравм (параметры тока, время воздействия, особенности состояния организма)                                                                            | 3                |             |                                                                                                     |
|                                                                                                                                                                                                                                                                          | 4. 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 | 2                |             |                                                                                                     |
|                                                                                                                                                                                                                                                                          | Тематика практических занятий работ                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                  |             | 2                                                                                                   |
| Практическое занятие № 8.<br>1. Изучение защиты от поражения электрическим током. Технические способы защиты (защитное заземление и зануление, защитное отключение, изоляция и ограждение токоведущих частей), понятие, назначение. Порядок и сроки проверки заземляющих |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                  | 2           |                                                                                                     |

| Наименование разделов и тем     | Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Уровень освоения | Объем часов | Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы |
|---------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|-------------|-----------------------------------------------------------------------|
| 1                               | 2                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                  | 3           | 4                                                                     |
|                                 | <p>устройств, и сопротивление изоляции. Индивидуальные средства защиты от поражения электрическим током, их виды, назначение, сроки проверки, правила эксплуатации и хранения</p> <p>2. Изучение правовой базы: ФЗ «О пожарной безопасности», стандарты ССБТ, правила и инструкции по пожарной безопасности. Организация эвакуации людей при пожаре на предприятии общественного питания. Изучение устройства и овладения приемами эксплуатации средств тушения пожаров, пожарной сигнализации и связи. общественного питания</p> |                  |             |                                                                       |
| <b>Дифференцированный зачет</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                  | 2           |                                                                       |
| <b>Всего:</b>                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                  | <b>32</b>   |                                                                       |

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

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

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета «Безопасность жизнедеятельности и охрана труда».

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест: кабинет «Безопасность жизнедеятельности и охрана труда»;

стол письменный -13

стол преподавателя -1

стул-30

моноблок -1

доска-1

проектор -1

тумбочка-1

противогазы ГП -5

носилки санитарные

перевязочный материал и дезинфицирующие средства для отработки навыков оказания медицинской помощи пострадавшим

респираторы

сумки санитарные.

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

##### **Нормативные документы:**

1. Конституция Российской Федерации [Электронный ресурс] / Режим доступа: <http://www.constitution.ru/>

2. Гражданский кодекс Российской Федерации. [Электронный ресурс] / Режим доступа: <http://base.garant.ru/10164072/>

3. Трудовой кодекс Российской Федерации [Электронный ресурс] / Режим доступа: <http://ivo.garant.ru/#/document/12125268/paragraph/6963504:1>

4. Уголовный кодекс Российской Федерации [Электронный ресурс] / Режим доступа: <http://base.garant.ru/10108000/>

##### **Основные источники**

1. Золин, В. П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания / В. П. Золин. - М.: Академия, 2021. - 314 с.

2. Мальгина, С. Ю. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания: учебник / С. Ю. Мальгина, Ю. Н. Плешкова. - М.: Академия, 2021. - 319 с.

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

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

Результаты обучения раскрываются через усвоенные знания и приобретённые умения, направленные на приобретение общих и профессиональных компетенций.

| <b>Результаты обучения</b><br>(освоенные умения, знания, компетенции)                                                                                                         | <b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b>               |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------|
| <b>Умения:</b>                                                                                                                                                                |                                                                            |
| - выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;     | Оценка:<br>- письменного/устного опроса;<br>- тестирования.                |
| - использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;                                           | Защита работы практического занятия.                                       |
| - 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; | Качество заполнения журналов регистрации инструктажей по охране труда.     |
| - разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда;                                                                             | Защита работы практического занятия<br>Защита работы практического занятия |
| - вырабатывать и контролировать навыки, не обходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда;                                                                     | Оценка:<br>- письменного/устного опроса;<br>- тестирования.                |
| - вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения.                                                                | Защита работы практического занятия.                                       |
| <b>Знания:</b>                                                                                                                                                                |                                                                            |
| - системы управления охраной труда в организации;                                                                                                                             | Анализ результатов практической работы обучающихся по изучаемой теме.      |
| - обязанности работников в области охраны труда;                                                                                                                              | Наблюдение за деятельностью обучающихся на аудиторных занятиях.            |
| - фактические или потенциальные по следствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;                                           | Защита работы практического занятия.                                       |
| - возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных                                                                                             | Оценка:<br>- письменного/устного опроса;                                   |

|                                                                                                                                                                                               |                                                                                                              |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| инструкций подчиненными работниками (персоналом);                                                                                                                                             | - тестирования.                                                                                              |
| - порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала);                                                                                                                | Качество заполнения журналов регистрации инструктажей по охране труда.                                       |
| - порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты.                                                                                                              | Защита работы практического занятия.                                                                         |
| <b>Общие компетенции:</b>                                                                                                                                                                     |                                                                                                              |
| ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.                                                                                    | Анализ демонстрации студентами интереса к будущей профессии<br>Различные формы опроса на аудиторных занятиях |
| ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.                                                                 | Анализ результатов деятельности студента по изучаемой теме.                                                  |
| ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.                                                                                                        | Проверка решения ситуационных задач.<br>Деловая игра.                                                        |
| ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.                                                                                    | Оценка уровня профессионализма деятельности обучающихся при работе в коллективе (команде).                   |
| ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.                                                      | Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся в процессе освоения учебной дисциплины.               |
| ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения. | Анализ определения социальной значимости профессиональной деятельности.                                      |
| ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.                                                                         | Анализ предложенных понятий по изучаемой теме.                                                               |
| ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.                                                                                                                | Анализ организации коллективного обсуждения рабочей ситуации.                                                |
| ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.                                                                                                    | Наблюдение за деятельностью обучающихся при составлении рецептур.                                            |
| <b>Профессиональные компетенции:</b>                                                                                                                                                          |                                                                                                              |
| ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.                                | Деловая игра «Охрана труда в общественном питании».                                                          |
| ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.                                                            | Экспертная оценка решения ситуационных задач «Охрана труда в общественном питании».                          |
| ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.                                                                  | Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся в процессе освоения учебной                           |

|                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                     |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                                                                                                                   | дисциплины.                                                                                                                                                         |
| ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.                                                                                                             | Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся в процессе освоения учебной дисциплины.                                                                      |
| 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.                                                   | Экспертное наблюдение и оценка выполнения презентаций, сообщений «Безопасное использование кухонного инвентаря при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий». |
| ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.                                                                | Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся в процессе освоения учебной дисциплины.                                                                      |
| ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.                                                                                                                                                              | Анализ предложенных понятий по изучаемой теме.                                                                                                                      |
| ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. | Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся в процессе освоения учебной дисциплины.                                                                      |
| ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.                             | Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся в процессе освоения учебной дисциплины.                                                                      |
| ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.                        | Оценка освоенных умений в ходе выполнения практических работ по темам учебной дисциплины.                                                                           |
| ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.                 | Собеседование по основным вопросам темы.                                                                                                                            |
| ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.                                  | Анализ рефератов, сообщение, презентаций студентов «Охрана труда при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий».                                               |
| ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.                                                                        | Деловая игра «Охрана труда в общественном питании»                                                                                                                  |
| ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий                                                                                                                                | Экспертная оценка решения ситуационных задач «Охрана труда в общественном                                                                                           |

|                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                       |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| потребителей, видов и форм обслуживания.                                                                                                                                                                                                    | питании».                                                                                                             |
| ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.                                        | Фронтальный опрос «Об охране труда выполнении работ на различных этапах приготовления салатов сложного ассортимента». |
| ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.                       | Анализ предложенных понятий по изучаемой теме.                                                                        |
| ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. | Моделирование ситуации «Охрана труда при приготовлении блюд из рыбы».                                                 |
| ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.    | Собеседование по основным вопросам пройденного материала.                                                             |
| ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.           | Устная проверка (опрос) по основным вопросам пройденного материала.                                                   |
| 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.                                         | Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся в процессе освоения учебной дисциплины.                        |
| ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.                              | Экспертная оценка решения ситуационных задач «Охрана труда в общественном питании».                                   |
| ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.                               | Анализ предложенных понятий по изучаемой теме.                                                                        |
| ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.                              | Деловая игра «Охрана труда в общественном питании».                                                                   |
| ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.                               | Экспертная оценка решения ситуационных задач «Охрана труда в общественном питании».                                   |
| ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов                                                                                                                                                                                         | Анализ организации                                                                                                    |

|                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.                                                               | коллективного обсуждения рабочей ситуации.                                                                     |
| ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.                 | Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях.                                                       |
| ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.                                                                                                                 | Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся в процессе освоения учебной дисциплины.                 |
| ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. | Экспертное наблюдение и оценка результатов практической деятельности обучающихся, их эффективность и качество. |
| ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.                | Экспертная оценка решения ситуационных задач «Охрана труда в общественном питании».                            |
| ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.                          | Деловая игра «Охрана труда в общественном питании».                                                            |

