

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования  
«Санкт-Петербургский политехнический университет Петра Великого»  
(ФГАОУ ВО «СПбПУ»)  
**Институт среднего профессионального образования**

СОГЛАСОВАНО

Работодатель

Зав.производством

Ресторанного комплекса

СПбГБУ «Дирекция по управлению  
гостиничным и ресторанным комплексом»

\_\_\_\_\_ Е.А. Устинова

\_\_\_\_\_

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
ДИСЦИПЛИНЫ  
«Охрана труда»**

для специальности

**43.02.15** *Поварское и кондитерское дело*

*Год начала подготовки по УП 2022*

*На базе основного общего образования*

Санкт - Петербург  
2024



РАССМОТРЕНА:  
предметной (цикловой)  
комиссией «Технологии и организация  
общественного питания»  
Протокол № 9 от «25» апреля 2024 г.  
Председатель ПЦК  
Н.А. Кухаренкова \_\_\_\_\_  
подпись

УТВЕРЖДАЮ:  
Директор ИСПО  
\_\_\_\_\_ Р.А.Байбиков  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2024 г.

РЕКОМЕНДОВАНА  
Методическим советом ИСПО СПбПУ  
Протокол № 9 от «26» апреля 2024 г.  
Зам. директора по УМР  
Е.Г. Конакина \_\_\_\_\_  
подпись

Рабочая программа учебной дисциплины «Охрана труда» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и в соответствии с учебным планом Института среднего профессионального образования ФГАОУ ВО «Санкт-Петербургский государственный политехнический университет Петра Великого».

Автор: Аболецкая Л.В., преподаватель ИСПО СПбПУ



## СОДЕРЖАНИЕ

1	ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ	8
4	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	9



## 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и реализуется на 3 курсе обучения по данной специальности.

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

Дисциплина «Охрана труда» входит в состав общепрофессионального цикла.

### 1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.5 ОК 1-7, ОК 9 - 10	<ul style="list-style-type: none"><li>– выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;</li><li>– использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной д</li><li>– участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в том числе оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;</li><li>– проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;</li><li>– разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда;</li><li>– вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда;</li><li>– вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>– системы управления охраной труда в организации;</li><li>– законов и иных нормативных правовых актов, содержащих государственные нормативные требования по охране труда, распространяющиеся на деятельность организации;</li><li>– обязанностей работников в области охраны труда;</li><li>– фактических или потенциальных последствий собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;</li><li>– возможных последствий несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);</li><li>– порядка и периодичности инструктирования подчиненных работников (персонала);</li><li>- порядка хранения и использования</li></ul>

### 1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - **36** часов, в том числе:

обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося – **34** часа;

самостоятельная работа обучающегося **2** часа.



## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

<i>Вид учебной работы</i>	<i>Объем часов</i>
<b>Максимальная учебная нагрузка</b>	36
<b>Самостоятельная работа</b>	2
<b>Обязательная учебная нагрузка</b>	34
в том числе:	
теоретическое обучение	26
лабораторные занятия	
практические занятия	8
курсовая работа (проект)	-
Контрольная работа	-
<b>Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачёта</b>	



## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
<b>Тема 1 Правовые и организационные вопросы охраны труда</b>	<b>Содержание учебного материала</b> 1. Определение охраны труда – цели и задачи курса. Терминология и основные понятия.. 2. Правовая база охраны труда. Основные документы правовой базы охраны труда. Конституция Р.Ф., трудовой и гражданский кодекс Р.Ф. 3. Организационные вопросы охраны труда. Госконтроль по охране труда. Организация работ по охране труда на предприятиях. Правила и обязанности руководителя и работников. 4. Ответственность должностных лиц, производственный инструктаж его виды и оформление. Фиксирование работ по охране труда. Коллективный договор.	<b>8</b>	<b>2</b>
<b>Тема 2. Условия труда на предприятиях общественного питания</b>	<b>Содержание учебного материала</b> 1. Вредные производственные факторы, профессиональные заболевания их причины и профилактика. 2. Условия труда и воздействие на человека факторов производственной среды - шум, вибрация, температура воздуха, освещение и излучение. Способы и средства защиты от несчастных факторов производства. <b>Практическая работа №1</b> Федеральные законы в области охраны труда	<b>4</b> <b>2</b>	<b>2</b> <b>3</b>
<b>Тема 3. Производственный травматизм</b>	<b>Содержание учебного материала</b> 1. Понятия производственного травматизма. Основные травмоопасные факторы в общественном питании. Анализ травматизма. 2. Причины травм, несчастные случаи на производстве – их понятие и расследование, учёт и оформление результатов возмещение ущерба и доврачебная помощь. <b>Практическая работа №2</b> 1. Условия труда на предприятиях общественного питания <b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Презентации, реферат, кроссворды	<b>4</b> <b>2</b> <b>1</b>	<b>2</b> <b>3</b>
<b>Тема 4. Электробезопасность.</b>	<b>Содержание учебного материала</b> 1. Условия возникновения электротравм, воздействие электрического тока на человека. Классификация условий труда по электробезопасности. Защита от действия электрического тока. Понятие статического электричества. Организация работ по электробезопасности.	<b>2</b>	<b>2</b>
<b>Тема 5 Пожарная безопасность.</b>	<b>Содержание учебного материала</b> 1. Основные причины пожаров на предприятиях отрасли. Основы теории горения и организация пожарной охраны на предприятиях. Противопожарная подготовка работников мероприятия и средства пожарной безопасности. Профилактика пожаров средства тушения пожаров сигнализация. Действия работников в случае пожара.	<b>4</b>	<b>2</b>



		<b>Практическая работа №3</b> Меры пожарной безопасности (огнетушители)	2	3
		<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Подготовить презентацию (пожарная безопасность, оказание первой помощи).	1	
<b>Тема 6</b> <b>Оказание первой медицинской помощи</b>	<b>Содержание учебного материала.</b>			
	1.	Оказание первой помощи при термических, электрических травмах, порезах, вывихах, переломах, кровотечениях.	2	2
	<b>Практическая работа №4</b> Оказание первой помощи при травмах		2	3
	<b>Итоговое занятие</b> <b>Дифференцированный зачёт</b>		2	
	<b>Всего</b>		<b>34+2 с/р</b>	



### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета

*Оборудование учебного кабинета:*

Кабинет оснащен мебелью для:

- организации рабочего места преподавателя;
- организации рабочих мест обучающихся;
- рационального размещения и хранения учебного оборудования;

*В кабинете находятся:*

- паспорт кабинета;
- учебно-методический комплекс дисциплины, включающий в себя рабочую программу дисциплины, КИМ;
- учебно-методические разработки в виде презентаций в электронном виде
- стенды по охране труда
- образец журнала инструктажей по охране труда
- акты по форме Н-1 для учёта несчастных случаев
- видео материалы по всем темам дисциплины
- методические указания по выполнению практических работ по дисциплине
- комплект методической литературы для преподавателя.

*Технические средства обучения:*

- мультимедийный комплекс
- компьютер с лицензионным программным обеспечением

#### 3.2. Информационное обеспечение обучения

##### **Основные источники**

1. Охрана труда и техника безопасности 5-е изд., пер. и доп. Учебник для СПО/ Беляков Г. И.// Москва: Юрайт, 2024 // Электрон. текстовые дан. // Фундаментальная библиотека СПБПУ
2. Охрана труда 2-е изд., пер. и доп. Учебник для СПО/ Карнаух Н. Н.// Москва: Юрайт, 2024 // Электрон. текстовые дан. // Фундаментальная библиотека СПБПУ
3. Охрана труда. Учебник и практикум для СПО/ Сафонов А. А., Сафонова М. А. // Москва: Юрайт, 2024 // Электрон. текстовые дан. // Фундаментальная библиотека СПБПУ
4. Охрана труда 3-е изд., пер. и доп. Учебник для СПО/ Родионова О. М., Аникина Е. В., Лавер Б. И., Семенов Д. А. // Москва: Юрайт, 2024 // Электрон. текстовые дан. // Фундаментальная библиотека СПБПУ
5. Бурашников Ю.М. , Максимов А.С. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле: учебник для среднего профессионального образования - 10-е изд. Москва: Академия, 2024
6. Калинина В.М.. Охрана труда на предприятиях пищевой промышленности: учебник для среднего профессионального образования - 6-е изд. Москва: Пищевое производство, 2018

##### **Дополнительная литература:**

1. Конституция Российской Федерации-М. Юрист 2024г.
2. Трудовой кодекс РФ Официальный текст М. Норма 2024г.
3. ФЗ «Об основах охраны труда в РФ» 181 – ФЗ от 24.07.2011г.
4. Федеральный закон от 22.07.2008г. №123-ФЗ (ред. от 10.07.2012г.) «Технический регламент о требованиях пожарной безопасности.



5. Фатыхов Д.Ф.,Беликов А.Н. Охрана труда в торговле, общественном питании, малом бизнесе и быту. - М. Академия 2019г.
6. Шептулина Н.Н. Российское законодательство по охране труда М. ИНФРА-М.2019г.

**Интернет ресурсы:**

[www.venta2.ru](http://www.venta2.ru) охрана труда на производстве  
[www.видеоспровочник](http://www.видеоспровочник) по охране труда  
[www.avi.flv](http://www.avi.flv) видеоформат техника безопасности на производстве  
[www.moil.ru](http://www.moil.ru) инструктажи по технике безопасности  
[www.medio](http://www.medio) video Федеральный закон по охране труда

**4.Контроль и оценка результатов освоения дисциплины «Охрана труда»**

Результаты обучения (освоенные умения, освоенные знания)	Форма и методы контроля и оценки результатов обучения
1	2
<b>Умения:</b>	
Проводить идентификацию негативных факторов на производстве применять методы и средства защиты от их воздействия.	Защита практических работ
Обеспечить условия для безопасной эксплуатации технологического оборудования.	
Анализировать эффективность организации технологических процессов в цехах и на рабочих местах.	Защита презентаций
Владеть средствами тушения пожара и оказания первой помощи при механических травмах и поражении электрическим током.	Защита презентаций
<b>Знания:</b>	
Нормативно-правовую базу охраны труда. Порядок обеспечения и организации охраны труда в сфере профессиональной деятельности.	Защита презентаций
Условия труда. Воздействие негативных производственных факторов на организм человека. Производственный травматизм и заболевания.	Защита презентаций
Электробезопасность и пожарная безопасность. Требования к производственным помещениям и оборудованию.	Качество анализа данных, защита презентации.