

**Санкт-Петербургское государственное бюджетное  
профессиональное образовательное учреждение  
«Лицей сервиса и индустриальных технологий»**

**Рассмотрено и принято**  
на заседании Педагогического Совета  
СПб ГБПОУ ЛСИТ  
Протокол № 17  
от «30» августа 2023 г.

**Утверждаю:**  
Директор СПб ГБПОУ ЛСИТ  
Ю. В. Богданова  
«30» августа 2023 г.



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.04 Охрана труда**

**адаптированной основной образовательной программы  
профессионального обучения по рабочей профессии ОКПР 16675 Повар**

**срок обучения 1 год 10 месяцев**

Санкт-Петербург

2023

Рабочая программа учебной дисциплины **ОП.04 Охрана труда** адаптированной основной образовательной программы профессионального обучения по рабочей профессии ОКПР 16675 Повар на базе общеобразовательной программы коррекционно-развивающей направленности VIII вида разработана на основании требований профессионального стандарта 30.011 Повар, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610-н, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 28.10.2020 № 755н и Письма Департамента государственной политики в сфере среднего профессионального образования и профессионального обучения Министерства просвещения РФ от 08.09.2022 г. № 05-1597 «Методические рекомендации по организации и осуществлению образовательной деятельности по программам профессионального обучения лиц с умственной отсталостью (нарушениями интеллектуального развития)», Федерального базисного плана для профессиональной подготовки, примерных программ учебных дисциплин и методических рекомендаций по обучению, воспитанию детей с ОВЗ (с умственной отсталостью) с учетом их психофизических особенностей.

**Организация-разработчик:**

Санкт-Петербургское государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Лицей сервиса и индустриальных технологий»

**Разработчики:**

Кильдюшевская Елена Вячеславовна, мастер производственного обучения, преподаватель СПб ГБПОУ ЛСИТ

Коптева Марина Викторовна, мастер производственного обучения, преподаватель СПб ГБПОУ ЛСИТ

Кузьмина Эмилия Владимировна – мастер производственного обучения, преподаватель СПб ГБПОУ ЛСИТ

**Консультант** – методист Голубева Таисия Алексеевна СПб ГБПОУ ЛСИТ

Рассмотрено на заседании Методического Совета СПб ГБПОУ ЛСИТ

Протокол № \_\_\_\_\_

от « \_\_\_\_\_ » августа 2023 г.

Эксперт от работодателя \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Генеральный директор \_\_\_\_\_

« \_\_\_\_\_ » августа 2023 г.

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ .....	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	10

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

## 2. Область применения рабочей программы

Программа учебной дисциплины **ОП.04 Охрана труда** является частью адаптированной основной образовательной программы профессионального обучения по профессии ОКПР 16675 Повар

**1.2. Место учебной дисциплины в структуре адаптированной основной образовательной программы:** дисциплина входит в общепрофессиональный цикл

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

**Цель:** способствовать развитию, необходимых для реализации профессиональной деятельности, вооружение будущих выпускников теоретическими и практическими знаниями по общим вопросам охраны труда, пожарной безопасности, правилам внутреннего трудового распорядка.

**Задачи:**

приобрести навыки по применению средств защиты;  
приобрести навыки обеспечения условий для безопасного труда;  
сформировать знания, умения и практический опыт работы с нормативной документацией;  
научиться выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски;  
научиться оценивать состояние безопасности труда на рабочем месте.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

**знать:**

законодательство в области охраны труда;  
нормативные документы по охране труда и здоровья, основы профгигиены, профсанитарии и пожаробезопасности;  
требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;  
виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним;  
возможные опасные и вредные факторы и средства защиты;  
действие токсичных веществ на организм человека;  
категорирование производств по взрыво- и пожароопасности;  
меры предупреждения пожаров и взрывов общие требования безопасности на территории организации и в производственных помещениях;  
основные причины возникновения пожаров и взрывов;  
особенности обеспечения безопасных условий труда на производстве;  
порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты;  
предельно допустимые концентрации и индивидуальные средства защиты  
права и обязанности работников в области охраны труда  
виды и правила проведения инструктажей по охране труда  
возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом), фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда  
средства и методы повышения безопасности технических средств и технологических процессов.

Инструкции по охране труда при обработке сырья для приготовления блюд из различных продуктов

Инструкции по производственной санитарии и личной гигиене;

Правила электробезопасности

Правила пожарной безопасности и средства пожаротушения

**уметь:**

использовать экипировку и противопожарную технику, средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;

выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;

оценивать состояние техники безопасности на производственном объекте;

применять безопасные приемы труда на территории организации и в производственных помещениях, вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда;

подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;

соблюдать правила безопасности труда, производственной санитарии и пожарной безопасности;

**3. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 41 час;**

## **2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

Вид учебной работы	Количество часов
Обязательная аудиторная учебная нагрузка	41
В том числе:	
Практические занятия	10
Промежуточная аттестация в форме зачета	1

## 2.2. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.04 ОХРАНА ТРУДА

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия	Объем часов	Уровень усвоения
<b>Тема 1. Требования охраны труда</b>	<b>Содержание</b>	<b>10</b>	<b>2</b>
	Основные цели и задачи в области охраны труда. Виды инструктажей. Травматизм. Виды производственных травм. Виды ответственности. Несчастные случаи: понятия, классификация. Мероприятия по предупреждению травматизма		
	<b>Практические занятия</b>	<b>4</b>	
	<b>№ 1</b> Составить таблицу «Виды инструктажей»	2	
	<b>№ 2</b> Составить таблицу «Виды производственных травм»	2	
<b>Тема 2. Опасные и вредные производственные факторы</b>	<b>Содержание</b>	<b>7</b>	<b>2</b>
	Содержание опасных и вредных производственных факторов Профессиональные заболевания: понятия, причины и их анализ. Мероприятия по предупреждению профессиональных заболеваний	3	
	<b>Практические занятия</b>	<b>4</b>	
	<b>№ 3</b> Составить таблицу «Классификация опасных и вредных производственных факторов»	2	
	<b>№ 4</b> Виды профессиональных заболеваний	2	
	<b>Итого 1 семестр</b>	<b>17</b>	
<b>Тема 3. Условия поражения человека электрическим током.</b>	<b>Содержание</b>	<b>8</b>	<b>2</b>
	Электробезопасность: понятие, последствия поражения человека электрическим током		
	Условия возникновения электротравм, их классификация		
	Факторы, влияющие на тяжесть электротравм (параметры тока, время воздействия, особенности состояния организма)		
	Воздействие электрического тока на организм человека		
	Понятие, способы защиты от его воздействия электрического тока на организм человека .		

	Мероприятия по предупреждению электротравм на предприятии.		
<b>Тема 4. Основы пожарной безопасности</b>		<b>5</b>	<b>2</b>
	Причины возникновения взрывов и пожаров на предприятиях пищевой промышленности и меры по их предупреждению		
	Порядок действия при пожаре		
	Средства пожаротушения.		
	<b>Практическое занятие</b>	<b>1</b>	
	<b>№ 6   Составить таблицу «Средства пожаротушения»</b>	1	
<b>Тема 5. Охрана труда и техника безопасности на рабочем месте</b>		<b>10</b>	<b>2</b>
	Требования безопасности труда и техники безопасности на рабочем месте		
	Основные требования безопасности труда к оборудованию, рабочему инструменту и спецодежде		
	Соблюдение правил охраны труда при работе в овощном цехе		
	Правила безопасной работы при работе в горячем цехе		
	Правила безопасной работы при работе в холодном цехе		
	Правила безопасной работы при работе в мясном и рыбном цехах.		
	Правила безопасной работы при работе в кондитерском цехе		
	<b>Практические занятия</b>	<b>1</b>	
	<b>№ 6   Составить таблицу «Таблица безопасности на рабочем месте»</b>		
	<b>Зачет</b>	<b>1</b>	
	<b>Итого 2 семестр</b>	<b>24</b>	
	<b>ИТОГО</b>	<b>41</b>	

#### 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

##### 3.1. Требования к минимальному материально – технического обеспечения.

Реализация учебной дисциплины **ОП.04 Охрана труда** предполагает наличие учебного кабинета

##### **Оборудование учебного кабинета:**

- Посадочные места по количеству обучающихся;
- Рабочее место преподавателя;
- Комплект учебно-наглядных пособий;
- Технические средства обучения;
- Компьютер с лицензионным программным обеспечением

##### 3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, интернет – ресурсов, дополнительной литературы.

1. В.М. Калинина «Охрана труда в организациях питания» - учебник- М.: Издательский центр «Академия», 2020.- 320с.

##### **Дополнительная литература:**

1. Бурашников Ю.М., Максимов А.С. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле: учебное пособие- 8-е изд. стер. – М. Издательский центр «Академия», 2013.-320с.

2. Фатыхов Д.Ф., Белехов А.Н. - «Охрана труда в торговле, общественном питании, пищевых производствах в малом бизнесе и быту» - Учебное пособие для нач. и сред. Проф. Образования – 4-ое изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2011 г. – 224с.

##### **Интернет-источники:**

Иванов А.А. Открытый урок «Электробезопасность на предприятии общественного питания». 2011. [Электронный ресурс] /Режим доступа:<http://festival.allbest.ru/agБс^/55682>, свободный

Информационный портал «Охрана труда в России [Электронный ресурс] /Режим доступа: <http://www.ohranatruda.ru>

##### **Мультимедийные объекты:**

Слайдовые презентации по всем темам программы.

INTERNET – ресурсы



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

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся сформированность умений.

Результаты освоения	Формы и методы контроля и оценки
<p><b>Уметь:</b></p> <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 деятельности;</li><li>-уровень травмобезопасности;</li><li>-проводить вводный инструктаж повара инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;</li><li>-вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда</li></ul>	<p>Тестирование Практические занятия Зачет</p>
<p><b>Знать:</b></p> <p>законодательство в области охраны труда; нормативные документы по охране труда и здоровья, основы профгигиены, профсанитарии и пожаробезопасности; требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним; возможные опасные и вредные факторы и средства защиты; действие токсичных веществ на организм человека; категорирование производств по взрыво- и пожароопасности; меры предупреждения пожаров и взрывов общие требования безопасности на территории организации и в производственных помещениях; основные причины возникновения пожаров и взрывов; особенности обеспечения безопасных условий труда на производстве; порядок хранения и использования средств</p>	<p>Тестирование Практические занятия Зачет</p>

коллективной и индивидуальной защиты;  
предельно допустимые концентрации и  
индивидуальные средства защиты  
права и обязанности работников в области  
охраны труда  
виды и правила проведения инструктажей  
по охране труда  
возможные последствия несоблюдения  
технологических процессов и  
производственных инструкций  
подчиненными работниками (персоналом),  
фактические или потенциальные  
последствия собственной деятельности (или  
бездействия) и их влияние на уровень  
безопасности труда  
средства и методы повышения  
безопасности технических средств и  
технологических процессов.

Инструкции по охране труда при обработке  
сырья для приготовления блюд из  
различных продуктов  
Инструкции по производственной  
санитарии и личной гигиене;  
Правила электробезопасности  
Правила пожарной безопасности и средства  
пожаротушения