

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович
Должность: ректор ФГБОУ ВО Вавиловский университет
Дата подписания: 09.10.2026 13:25:24
Уникальный программный ключ:
528682d78e671e566ab07f01fe1ba2172f735a12

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Саратовский государственный университет
генетики, биотехнологии и инженерии имени Н.И. Вавилова»
Финансово-технологический колледж



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Дисциплина	ОП.08 Охрана труда
Специальность	43.02.15 Поварское и кондитерское дело
Квалификация выпускника	специалист по поварскому и кондитерскому делу
Срок получения СПО	3 года 10 месяцев
Форма обучения	Очная

Саратов 2025

Программа учебной дисциплины «ОП.08 Охрана труда» разработана на основе:

- федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
- примерной рабочей программы учебной дисциплины «Охрана труда»;
- основной профессиональной образовательной программы (в дальнейшем - ОПОП) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
- учебного плана по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
- рабочей программы воспитания по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Организация-разработчик: Финансово–технологический колледж ФГБОУ ВО «Саратовский государственный университет генетики, биотехнологии и инженерии имени Н.И. Вавилова»

Разработчик: Матасова И.В., преподаватель.

Рассмотрена на заседании предметной комиссии ветеринарных и технологических и дисциплин и модулей, протокол № 8 от 12.05.2025 года

Рассмотрена на заседании педагогического совета колледжа, протокол № 6 от 13.05.2025 года.

Рекомендована методическим советом колледжа к использованию в учебном процессе при реализации программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, протокол № 6 от 13.05.2025 года

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП 08 Охрана труда

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

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

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01-07, ОК 09

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;	требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ;
	объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;	способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов;
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	контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;	требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ;
	объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;	способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов;
ПК 3.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для	контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;	требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ;

приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.	объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;	способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов;
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	контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;	требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ;
	объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;	способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов;
		виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
ПК 6.4 Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала	санитарные правила и нормы (СанПиН), профессиональные стандарты, должностные инструкции, положения, инструкции по пожарной безопасности, технике безопасности, охране труда персонала ресторана
ПК 6.5 Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте	проводить тренинги, мастер-классы, инструктажи с демонстрацией приемов, методов приготовления, оформления и подготовки к реализации кулинарной и кондитерской продукции в соответствии с инструкциями, регламентами, приемов безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов	способы и формы инструктирования персонала;
		виды инструктажей, их назначение;
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте	алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях
ОК 02 Использовать современные средства	определять необходимые источники информации	номенклатура информационных источников

поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности		
ОК 0 3 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности	возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 0 4 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности
ОК 0 5 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	правила оформления документов и построения устных сообщений
ОК 0 6 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	описывать значимость своей специальности, применять стандарты антикоррупционного поведения	значимость профессиональной деятельности по специальности; стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения
ОК 0 7 Содействовать	соблюдать нормы экологической	правила экологической

сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	безопасности	безопасности при ведении профессиональной деятельности
ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)

1.3.Рекомендуемое количество часов, отводимое на освоение программы учебной дисциплины:

Объем образовательной нагрузки обучающегося **48** часов,
в том числе:
в форме практической подготовки 8 часов;
учебных занятий 48 часов;
самостоятельной работы 0 часов;
консультаций 0 часов;
Промежуточная аттестация.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	48
в т.ч. в форме практической подготовки	8
в т. ч.:	
теоретическое обучение	40
практические занятия	8
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

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

Наименование тем	Содержание учебного материала, практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень усвоения
1	2	3	4
Введение	1. Основные понятия в области охраны труда. Предмет, цели и задачи дисциплины. Межпредметные связи с другими дисциплинами. Роль знаний по охране труда в профессиональной деятельности. Состояние охраны труда в отрасли	2	ОК0 1-07, ОК 09
Раздел 1. Законодательство в области охраны труда			
Тема 1.1. Правовые вопросы по охране труда.	Содержание учебного материала	6	ОК0 1-07, ОК 09 ПК 6.5
	2. Законодательство в области охраны труда. Рабочее время. Режим рабочего времени. Время отдыха. Охрана труда несовершеннолетних. Права и обязанности работников в области охраны труда.	2	
	3. Ответственность за нарушение правил охраны труда. Обеспечение прав на охрану труда. Правовые и организационные основы охраны труда на предприятии	2	
	4. Государственный надзор и контроль за соблюдением законодательства об охране труда. Органы надзора и контроля за охраной труда. Федеральные инспекции труда: назначение, задачи, функции. Права государственных инспекторов труда. Государственные технические инспекции (Госгортехнадзор, Госэнергонадзор, Госсанинспекция, Государственная пожарная инспекция и др.), их назначение и функции	2	
Раздел 2. Производственный травматизм и профессиональные заболевания		12	
Тема 2.1 Травматизм и профзаболевания.	Содержание учебного материала	6	ОК0 1- 07 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1
	5. Классификация опасных и вредных производственных факторов. Возможные опасные и вредные факторы и средства защиты. Методы изучения причин производственного травматизма и профессиональных заболеваний. Безопасные условия труда	2	
	6. 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	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		
	7. Практическая работа №1 Определение и анализ опасных и вредных факторов.	2	
Тема 2.2 Несчастные случаи	Содержание учебного материала	6	
	8. Несчастный случай на производстве. Группы несчастных случаев. Основные определения.	2	
	9. Порядок расследования несчастных случаев. Порядок оформления акта о несчастном случае на производстве и учета несчастного случая на производстве	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		
	10. Практические работы №2. Оформление акта о несчастном случае на производстве	2	
Раздел 3. Основы производственной санитарии		6	
Тема 3.1 Обеспечение комфортных условий	Содержание учебного материала	2	ОК 01- 07 П 1.1; ПК 2.1,
	11. Микроклимат производственных помещений и на рабочих местах. Отопление Производственное освещение. Виды освещения и его нормирование.	2	

для трудовой деятельности			ПК 3.1 ПК 6.5
Тема 3.2 Основы производственной санитарии	Содержание учебного материала 12. Основные требования к размещению предприятия и планировке ее территории. Основные требования к производственным зданиям и помещениям. Нормы производственной санитарии. Профилактические мероприятия производственной санитарии. Правила личной и производственной санитарии.	2	
		2	
Тема 3.3 Психофизиологическое и эргономические основы безопасности труда	Содержание учебного материала 13 Психические процессы, свойства и состояния влияющие на безопасность труда. Виды трудовой деятельности. Эргономические основы безопасности труда	2	
		2	
Раздел 4. Правила техники безопасности		10	
Тема 4.1 Правила техники безопасности	Содержание учебного материала 14. Специальные условия труда. Организация охраны труда на предприятии. Виды контроля за соблюдением охраны труда и их характеристики. Виды и правила проведения инструктажей по охране труда. Сигнальные цвета и знаки безопасности.	2	ОК 01- 07 П 1.1; ПК 2.1, ПК 3.1 ПК 6.5
	15. Средства и методы повышения безопасности технических средств и технологических процессов	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		
	16. Практическая работа №3 Составление инструкции для работников по вопросам техники безопасности.	2	
		2	
Тема 4.2 Оценка рабочих мест	Содержание учебного материала 17. Оценка условий труда и травмобезопасности. Общие правила оценки условий труда. Сроки проведения оценки условий труда	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		
	Практическая работа №4		
	18. Оценка тяжести трудового процесса		
Раздел 5. Электробезопасность		2	
Тема 5.1 Электробезопасность	Содержание учебного материала 19. Электробезопасность: понятие, последствия поражения человека электрическим током. Условия возникновения электротравм, их классификация. Факторы, влияющие на тяжесть электротравм (параметры тока, время воздействия, особенности состояния организма)	4	ОК 01- 06 ПК 1.1 ПК 2.1, ПК 3.1 ПК 6.5
	20 Защита 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 устройств, и сопротивление изоляции. Индивидуальные средства защиты от поражения электрическим током, их виды, назначение, сроки проверки, правила эксплуатации и хранения	2	
Раздел 6. Основы пожарной безопасности		4	
Тема 6.1	Содержание учебного материала	4	ОК 01- 06

Противопожарная защита	21. Пожарная безопасность: понятие, последствия ее несоблюдения. Правовая база: ФЗ «О пожарной безопасности», стандарты ССБТ, правила и инструкции по пожарной безопасности. Организация пожарной охраны в предприятиях. Пожарная безопасность зданий и сооружений (СниП 21-01-97). Правила пожарной безопасности в РФ	2	ПК 1.1 ПК 2.1, ПК 3.1 ПК 6.5
	22.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 пожаров	2	
Раздел 7. Первая помощь при несчастных случаях		2	ОК 01- 06 ПК 1.1 ПК 2.1, ПК 3.1 ПК 6.5
Тема 7.1	Содержание учебного материала	2	
Первая помощь при несчастных случаях	23.. Общие принципы оказания первой помощи пострадавшим. Приемы оказания первой помощи.		
	24 Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)	2	
Всего (час.) в соответствии с объёмом образовательной программы:		48	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет (ы) «Кабинет безопасности жизнедеятельности и охраны труда», оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организации выбирает не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен новыми изданиями.

3.2.1. Основные источники

1. Конституция Российской Федерации: федеральный закон от 05.02.2014 N 2-ФЗ
2. Трудовой кодекс Российской Федерации: от 30.12.2001 N197-ФЗ (ред. от 05.02.2018) (Федеральный закон от 28 декабря 2013 г. N 426-ФЗ "О специальной оценке условий труда"
3. Федеральный закон от 28.12.2013 № 426-ФЗ "О специальной оценке условий труда" (ред. от 27.12.2018)
4. Федеральный закон от 24.07.1998 N 125-ФЗ "Об обязательном социальном страховании от несчастных случаев на производстве и профессиональных заболеваний" (ред. от 02.12.2019)
5. Федеральный закон от 21.07.1997 № 116-ФЗ "О промышленной безопасности опасных производственных объектов"
6. Постановление Минтруда России, Минобразования России от 13.01.2003 № 1/29 "Об утверждении Порядка обучения по охране труда и проверки знаний требований охраны труда работников"
7. Приказ Минтруда России от 19.08.2016 N 438н "Об утверждении Типового положения о системе управления охраной труда"
8. Приказ Минздравсоцразвития России от 01.06.2009 № 290н "Об утверждении Межотраслевых правил обеспечения работников специальной одеждой, специальной обувью и другими средствами индивидуальной защиты"
9. ГОСТ 12.0.003 - 74 «Система стандартов безопасности труда (ССБТ). Опасные и вредные производственные факторы»
10. ГОСТ 12.1.007-76 «ССБТ. Вредные вещества, классификация и общие требования безопасности».
11. Добычина, А. В. Охрана труда для повара-кондитера : учебное пособие / А.В. Добычина. — Москва : ИНФРА-М, 2025. — 129 с. — (Среднее профессиональное образование). — DOI 10.12737/1860506. - ISBN 978-5-16-017535-5. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2157388>

3.2.2. Дополнительные источники

12. Охрана труда. : учебное пособие / Попов Ю.П., Колтунов В.В. — Москва : КноРус, 2019. — 222 с. — (СПО). ЭБС «BOOK.RU» <https://book.ru/book/930571>
13. Информационный портал по охране труда www.trudohrana.ru;
14. Справочник по охране труда www.tehdoc.ru;
15. Охрана труда на предприятии www.znakcomplect.ru/ohrana-truda.php

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
Знания:		
требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ	демонстрирует знание основных требований охраной пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ	Тестирование, Текущий контроль Оценка решений ситуационных задач Устный опрос Дифференцированный зачет
способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов	демонстрирует знание основных способов и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда	Тестирование, Текущий контроль Оценка решений ситуационных задач Устный опрос Дифференцированный зачет
виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними	демонстрирует знание правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;	Тестирование, Текущий контроль Оценка решений ситуационных задач Устный опрос Дифференцированный зачет
санитарные правила и нормы (СанПиН), профессиональные стандарты, должностные инструкции, положения, инструкции по пожарной безопасности, технике безопасности, охране труда персонала ресторана	демонстрирует знание санитарных правил и норм (СанПиН), профессиональных стандартов, должностных инструкций, инструкции по пожарной безопасности, технике безопасности, охране труда	Тестирование, Текущий контроль Оценка решений ситуационных задач Устный опрос Дифференцированный зачет
способы и формы инструктирования персонала	демонстрирует знание способов и форм инструктирования персонала	Тестирование, Текущий контроль Оценка решений ситуационных задач Устный опрос Дифференцированный зачет
виды инструктажей, их назначение	демонстрирует знание виды инструктажей, их назначения, правил проведения инструктажей по охране труда	Тестирование, Текущий контроль Оценка решений ситуационных задач Устный опрос Дифференцированный зачет
Умения:		
контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;	определяет для данной специальности вредные и опасные производственные факторы; категорию опасности специальности	Экспертная оценка результатов деятельности обучающегося при выполнении и защите результатов практических занятий,
объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;	использует средства индивидуальной защиты для данной специальности	Экспертная оценка результатов деятельности обучающегося при выполнении и защите результатов практических занятий

организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала	выявляет опасные и вредные производственных факторов; грамотно ведет документацию установленного образца по охране труда	Экспертная оценка результатов деятельности обучающегося при выполнении и защите результатов результатов практических занятий
проводить тренинги, мастер-классы, инструктажи с демонстрацией приемов, методов приготовления, оформления и подготовки к реализации кулинарной и кондитерской продукции в соответствии с инструкциями, регламентами, приемов безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов	проводит вводный инструктаж подчиненных работников по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ	Экспертная оценка результатов деятельности обучающегося при выполнении и защите результатов практических занятий