

Аннотация к программе
Дисциплина
ОП.08. «ОХРАНА ТРУДА»
Преподаватель Малахова М.Е.

СОГЛАСОВАНА ООП 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

ИП Оленичева Е.Ю. пекарня «КЕКС» _____ Захаревич А.С. – бренд – шеф
ООО «ИМПЕРИЯ» _____ Высоцкий А.С. – директор
ООО «ЯМС-ХЛЕБ» _____ Ефимова Е.Г – директор.

Дата согласования «12» мая 2026г

Область применения программы

Дисциплина относится к профессиональному циклу, разделу ОП «Общепрофессиональные дисциплины».

Программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС среднего профессионального образования по программе подготовки специалистов среднего звена по направлению 43.02.15. «Поварское и кондитерское дело» (пр. Минобрнауки РФ от 09.12.2016 г. №71565; зарег. в Минюсте РФ 20.12.2016г №44828), входящей в состав укрупнённой группы специальностей 43 00 00 «Сервис и туризм».

Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

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

- выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами производственной деятельности;
- использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельностью;
- участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в том числе оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;
- проводить вводный инструктаж подчиненных работников, структурировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;
- разъяснять подчиненным работникам содержание установленных норм охраны труда;
- вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда;
- вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения;

знать:

- системы управления охраной труда в организациях;
- законы и иные нормативные акты, содержащие государственные нормативные акты, распространяющиеся на деятельность организации;
- обязанности работников по охране труда;
- фактические и потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;
- возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками;
- порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников;
- порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты.

Специалист поварского и кондитерского дела должен обладать **общими компетенциями**, включающими в себя способность:

ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;

ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно – нравственных ценностей, в том числе с учётом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережного производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальная учебная нагрузка – 32 часов, включая:
 обязательная аудиторная учебная нагрузка – 32 часа;
 практические работы – 10 часов;
 теория – 22 час.
 Промежуточная аттестация – зачёт

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Раздел 1. Нормативно-правовая база охраны труда

Нормативно-правовая база охраны труда: понятие, назначение. Федеральные законы в области охраны труда: Конституция Российской Федерации, "Об основах охраны труда в Российской Федерации", Трудовой Кодекс РФ (гл. 33-36). Основные нормы, регламентируемые этими законами, сфера их применения.

Раздел № 2. Условия труда на предприятиях общественного питания

Основные понятия: условия труда, производственная санитария. Правовая база: ФЗ "Об основах охраны труда в РФ" (ст. 16, 19), "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения" (ст. 14, 20, 22, 24-27).

Факторы, влияющие на условия труда в предприятиях, их виды. Санитарные нормы условий труда. Влияние условий труда на организм человека. Мероприятия по поддержанию установленных норм.

Аттестация рабочего места: содержание, порядок проведения, аттестационная комиссия.

Раздел № 3. Электробезопасность и пожарная безопасность

Техника безопасности: понятие, назначение. Государственные нормативные требования к технике безопасности, их регламентация в Федеральных законах, системе стандартов ССБТ, Санитарных правилах и строительных нормах.

Типовые инструкции по охране труда. Правила техники безопасности при эксплуатации различных типов технологического оборудования предприятий общественного питания: измерительного, механического, теплового, работающего под избыточным давлением, холодильного, подъемно-транспортного.

УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета.

Оборудование учебного кабинета:

- мультимедийный проектор, экран, компьютер
- комплект учебно-методической документации,
- наглядные пособия

Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

В.М.Калинина Охрана труда на предприятиях пищевой промышленности – М.: Академия, 2018

Дополнительные источники:

Нормативные документы:

ТК Трудовой кодекс РФ

Правила оказания услуг общественного питания. Утверждены постановлением Правительства РФ от 15.08.1997. №1036.

ГОСТ Р 50764-2009 «Услуги общественного питания. Общие требования».
ГОСТ Р 50762-2007 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания».
ГОСТ Р 50935-2007 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу».

Интернет-ресурсы:

www.college35.ucoz.com

www.kulina.ru

www.mirrestorana.info

www.pir.ru

www.shefs.ru