

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ
«ТЮМЕНСКИЙ ТЕХНИКУМ ИНДУСТРИИ ПИТАНИЯ, КОММЕРЦИИ И СЕРВИСА»
МЕЖРЕГИОНАЛЬНЫЙ ЦЕНТР КОМПЕТЕНЦИЙ В ОБЛАСТИ ИСКУССТВА,
ДИЗАЙНА И СФЕРЫ УСЛУГ

Приложение №__
к ОП ПОиСПА по профессиям
16399 Официант,
16472 Пекарь

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

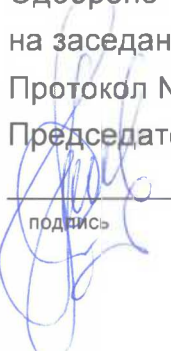
ОП.06 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ И ОХРАНА ТРУДА
профессионального обучения и социально-профессиональной
адаптации обучающихся
по профессиям 16399 Официант, 16472 Пекарь

Тюмень 2026

Рабочая программа учебной дисциплины разработана в соответствии с рабочим учебным планом по профессиям 16399 Официант, 16472 Пекарь; Перечнем профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение, утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ от 02 июля 2013 г. № 513; Общероссийским классификатором профессии рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов (ОК 016-94); Требованиями Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих, утвержденными. Постановлением Минтруда РФ от 05 марта 2004 г. № 30 (выпуск 51); Профессиональным стандартом Официант/Бармен, утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ 09 марта 2022г. № 115н.; Профессионального стандарта Пекарь, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 01 декабря 2015 № 914н.

Разработчик: Коржавина Н.В., мастер производственного обучения

Одобрено
на заседании ПЦК ИПиС
Протокол № 10 от 28.05.2026 г.
Председатель ПЦК


_____ К.С.Кондрашова

подпись

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.06 Техническое оснащение и охрана труда

1.1. Область применения примерной программы

Программа учебной дисциплины является частью программы профессионального обучения и социально-профессиональной адаптации по профессиям: 16399 Официант, 16472 Пекарь.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:

Дисциплина относится к общепрофессиональному циклу.

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

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

У-1 правильно организовать свое рабочее место;

У-2 защитить себя и окружающих от воздействия вредных производственных факторов;

У-3 правильно применять средства коллективной индивидуальной защиты;

У-4 выполнять правила пожарной и электробезопасности;

У-5 организовывать рабочее места пекаря.

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

З-1 основные понятия и термины безопасности труда;

З-2 статьи трудового кодекса по охране труда подростков;

З-3 причины возникновения травматизма и профессиональных заболеваний и способы их устранения;

З-4 средства защиты от опасных и вредных производственных факторов;

З-5 правила безопасной организации труда на производстве;

З-6 электробезопасность и пожарную безопасность;

З-7 требования к организации рабочего места пекаря.

ОК 01. Организовывать собственную деятельность, проявлять к ней устойчивый интерес

ОК 02. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий, итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности

ОК 03. Нести ответственность за результаты своей работы

ОК 04. Осуществлять поиск информации, и применять ее для эффективного выполнения профессиональной задачи

ОК 05. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности

ОК 06. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

Целевые ориентиры воспитания, формируемые в процессе освоения учебной дисциплины (в соответствии с программой воспитания по профессиям: 16399 Официант, 16472 Пекарь:

Код ЦО	Дескрипторы
ЦО 36	Деятельно выражающий познавательные интересы в разных предметных областях с учётом своих интересов, способностей, достижений, выбранного направления профессионального образования и подготовки
ЦО 38	Демонстрирующий навыки критического мышления, определения достоверности научной информации, в том числе в сфере профессиональной деятельности
ЦО 39	Умеющий выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ЦО 40	Использующий современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности

ЦО 52	Развивающий и применяющий навыки наблюдения, накопления и систематизации фактов, осмысления опыта в естественнонаучной и гуманитарной областях познания, исследовательской и профессиональной деятельности
ЦО 53	Демонстрирующий умение эффективно взаимодействовать в команде, вести диалог, в том числе с использованием средств коммуникации

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося **26** часов, включая:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **26** часов,
в т.ч. практической работы обучающегося **14** часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	26
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	26
В том числе:	
практические занятия	14
Дифференцированный зачет	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.06 Техническое оснащение и охрана труда

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
Тема 1.1. Законодательство в области охраны труда	Содержание учебного материала		4	2
	1.	Трудовой кодекс Российской Федерации. Обязанности работодателя по обеспечению безопасных условий охраны труда. Обязанности работника в области охраны труда		
	2.	Право работника на труд, отвечающий требованиям безопасности и гигиены		
	3.	Обязательные и предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), сроки и порядок их проведения		
	4.	Обеспечение работников средствами индивидуальной защиты		
	5.	Льготы и компенсации за тяжелые работы и работу с вредными и опасными условиями труда, сокращенный рабочий день, дополнительные отпуска, доплата к заработной плате до 12%, выдача молока.		
	6.	Правила внутреннего трудового распорядка. Рабочее время и время отдыха. Продолжительной рабочей недели, время начало и окончания работы, время перерывов в работе. Сверхурочная работа и ее ограничение. Перерывы для отдыха и питания. Ежегодные оплачиваемые отпуска и их продолжительность. Ежегодный дополнительный оплачиваемый отпуск		
	7.	Особенности регулирования труда работников до 18 лет. Работы на которых запрещается применение труда лиц в возрасте до 18 лет		
	8.	Особенности регулирования труда женщин лиц с семейными обязанностями. Работы на которых ограничивается применение труда женщин		
	Практические занятия		2	
	1.	Практическое занятие № 1. Изучение коллективного договора и соглашения по охране труда. Особенности составления		
Тема 1.2. Обеспечение охраны труда	Содержание учебного материала		2	2
	1.	Обеспечение охраны труда: понятие, назначение. Государственное управление охраной труда		
	2.	Органы государственного надзора и контроля за соблюдением законодательных и иных нормативных правовых актов по охране труда		
	3.	Служба охраны труда в учреждении, ее предназначение и место в структуре управления в учреждении		

	4.	Комитет (комиссия) по охране труда, его (ее) задачи, функции и права		
	Практические занятия		2	
	1.	Практическое занятие № 2. Рассмотрение правил обучения работников требованиям охраны труда		
Тема 1.3. Характеристика условий труда пекаря. Электробезопасность	Содержание учебного материала		2	2
	1.	Виды работ, выполняемых пекарем при выполнении своих обязанностей. Наиболее вероятные случаи травматизма и заболеваемости при работе пекаря		
	2.	Опасные и вредные производственные факторы, возникающие при работе пекаря. Неблагоприятное воздействие вредных и опасных производственных факторов на организм человека		
	3.	Санитарные правила содержания рабочего места пекаря. Правила личной гигиены. Меры предупреждения пищевых отравлений		
	4.	Организационные и технические мероприятия по обеспечению электробезопасности. Общие требования к электроустановкам для обеспечения безопасности эксплуатации		
	Практические занятия		4	
	1.	Практическое занятие № 3. Рассмотрение основных причин поражения электрическим током. Опасность поражения и действие электрического тока на человека		
	2.	Практическое занятие № 4. Рассмотрение существующих мер безопасности при выполнении пекарем своих обязанностей		
Тема 1.4. Техника безопасности при эксплуатации оборудования. Требования к организации рабочего места пекаря. Пожарная безопасность.	Содержание учебного материала		2	2
	1.	Требования безопасности, предъявляемые к инвентарю и инструментам, приспособлениям, машинам, механизмам при ведении работ. Последовательность выполнения работы пекаря, определенная инструкцией по эксплуатации используемого оборудования		
	2.	Рациональная организация своего рабочего места. Важность отсутствия на рабочем месте лишних предметов, не используемых в работе		
	3.	Визуальная проверка перед началом работы исправности электропроводки, вилки, розетки, а также электрических соединений между собой всех устройств, входящих в комплект оборудования, расположенного на рабочем месте		
	4.	Организация пожарной охраны на предприятиях. Противопожарная профилактика.		

	Практические занятия		4	
	1.	Практическое занятие № 5. Выявление мер техники безопасности и предосторожности в работе пекаря		
	2.	Практическое занятие № 6. Рассмотрение санитарно-гигиенических требований к условиям труда пекаря		
Тема 1.5. Несчастные случаи на производстве. Способы оказания первой помощи пострадавшим при несчастных случаях	Содержание учебного материала		2	2
	1.	Несчастные случаи на производстве, подлежащие расследованию и учету Обязанности работодателя при несчастном случае на производстве. Порядок расследования несчастного случая на производстве		
	2.	Способы оказания первой помощи при кровотечении, ранениях, переломах, вывихах, ушибах и растяжении связок		
	3.	Аптечка с медикаментами для оказания первой помощи при несчастных случаях		
	Практические занятия		2	
	1.	Практическое занятие № 7. Оценка безопасности труда на рабочем месте пекаря		
Дифференцированный зачет				
Всего:			26	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины предполагает наличие учебного кабинета профессионального обучения.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;

Технические средства обучения:

- компьютеры;
- проектор;
- сеть Интернет;
- программное обеспечение общего и профессионального назначения.

3.2. Информационное обеспечение обучения

3.2.1. Основные источники

- Беляков, Г. И. Охрана труда и техника безопасности [Электронный ресурс] : учебник для СПО / Г.И. Беляков. – 5-е изд., перераб. и доп. – Москва :Юрайт, 2025. – 740 с. - (Профессиональное образование). - URL: www.biblio-online.ru

Дополнительные источники:

1. Косинова, Ж. В. Охрана труда в организациях питания: учеб. для СПО / Косинова Ж. В. - Москва : Академия, 2023. - 224 с. (Специальности среднего профессионального образования). - Режим доступа: <http://www.academia-moscow.ru>
2. Бурашников, Ю. М. Безопасность жизнедеятельности. Охрана труда на предприятиях пищевых производств [Электронный ресурс]: учеб. для СПО / Ю. М. Бурашников. – 3-е изд., стер. - Санкт-Петербург: Лань, 2023. - 496 с. - URL: e.lanbook.com
3. Трудовой кодекс РФ.
4. Порядок обучения по охране труда и проверки знаний требований охраны труда работников организаций, утвержденный постановлением Минтруда России и Минобразования России от 13.01.2003 № 1/29.
5. ГОСТ 12.0.003-74 «ССБТ. Опасные и вредные производственные факторы. Классификация».
6. ГОСТ 12.0.004-2015.ССБТ. «Организация обучения безопасности труда».
7. Формы документов, необходимые для расследования и учета несчастных случаев на производстве, и Положение об особенностях расследования несчастных случаев на производстве в отдельных отраслях и организациях, утвержденные постановлением Минтруда России от 24.10.2002 № 73.
8. Перечни вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и порядок проведения предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда, утвержденные приказом Минздравсоцразвития России от 12.04.2011 № 302н.
9. Межотраслевые правила обеспечения работников специальной одеждой, специальной обувью и другими средствами индивидуальной защиты, утвержденные приказом Минздравсоцразвития России от 01.06.2009 № 290н.
10. Правила противопожарного режима в Российской Федерации, утвержденные постановлением Правительства РФ от 25.04.2012 № 390.
11. Перечень мероприятий по оказанию первой помощи и Перечень состояний, при которых оказывается первая помощь, утвержденные приказом Минздравсоцразвития России от 04.05.2012 № 477н.
12. Федеральный закон от 28.12.2013 № 426-ФЗ «О специальной оценке условий труда».

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения текущей и промежуточной аттестации.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
1	2
Уметь:	
У-1 правильно организовать свое рабочее место; У-2 защитить себя и окружающих от воздействия вредных производственных факторов; У-3 правильно применять средства коллективной индивидуальной защиты; У-4 выполнять правила пожарной и электробезопасности; У-5 организовывать рабочее места пекаря.	Фронтальный опрос Тестирование Практическая работа Дифференцированный зачет
Знать:	
3-1 основные понятия и термины безопасности труда; 3-2 статьи трудового кодекса по охране труда подростков; 3-3 причины возникновения травматизма и профессиональных заболеваний и способы их устранения; 3-4 средства защиты от опасных и вредных производственных факторов; 3-5 правила безопасной организации труда на производстве; 3-6 электробезопасность и пожарную безопасность; 3-7 требования к организации рабочего места пекаря.	Тестирование Фронтальный опрос Практическая работа Дифференцированный зачет

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся развитие общих компетенций

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 01. Организовывать собственную деятельность, проявлять к ней устойчивый интерес	Применение потенциала в профессиональной деятельности для эффективной работы	Интерпретация результатов наблюдений за обучающимся в процессе освоения программы
ОК 02. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий, итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности	Обоснование собственного выбора решения в ситуационных упражнениях приближенных к области профессиональной деятельности	Интерпретация результатов наблюдений за обучающимся в процессе освоения программы
ОК 03. Нести ответственность за результаты своей работы	Демонстрация способности принимать решения в стандартных, нестандартных ситуациях и нести ответственность за результаты своей работы	Интерпретация результатов наблюдений за обучающимся в процессе освоения программы
ОК 04. Осуществлять поиск информации, и применять ее для эффективного выполнения профессиональной задачи	Верный поиск требуемой информации и ее адекватное использование для выполнения профессиональной задачи	Интерпретация результатов наблюдений за обучающимся в процессе освоения программы
ОК 05. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	Активное использование широкого спектра информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности.	Интерпретация результатов наблюдений за обучающимся в процессе освоения программы
ОК 06. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	Ощущение себя частью коллектива, участие во всех видах коллективной деятельности, выражение своего мнение, умение конструктивно решать конфликтные ситуации.	Интерпретация результатов наблюдений за обучающимся в процессе освоения программы