

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ  
«ТЮМЕНСКИЙ ТЕХНИКУМ ИНДУСТРИИ ПИТАНИЯ, КОММЕРЦИИ И СЕРВИСА»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП. 07 ОСНАЩЕНИЕ РАБОЧЕГО МЕСТА И ОХРАНА ТРУДА**  
профессиональной подготовки обучающихся  
по профессиям 16675 Повар, 16399 Официант

Рабочая программа учебной дисциплины разработана в соответствии с рабочим учебным планом по профессиям 16675 Повар, 16399 Официант, Перечнем профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение, утв. приказом Министерства образования и науки РФ от 02 июля 2013 г. N 513; Общероссийским классификатором профессии рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов (ОК 016-94); Требованиями Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих, утвержденного Постановлением Минтруда РФ от 05 марта 2004 г. N 30 (выпуск 51); Профессиональным стандартом Повар, утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 08 сентября 2015 г. N 610н; Профессиональным стандартом Официант/Бармен, утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ 01 декабря 2015 г. N 910н

Организация-разработчик: ГАПОУ ТО «Тюменский техникум индустрии питания, коммерции и сервиса»

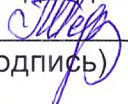
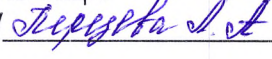
Разработчик: Хохрякова Н.А., преподаватель

ОДОБРЕНО

на заседании ПЦК ЭУиК

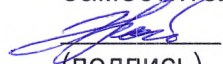
Протокол № 11 от 11.06.2021 г.

Председатель ПЦК

 /   
(подпись)

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора

 Н.В. Бочанова  
(подпись)

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## ОП.07 Оснащение рабочего места и охрана труда

### 1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью программы профессионального обучения и социально-профессиональной адаптации по профессиям: 16675 Повар, 16399 Официант

### 1.2. Место учебной дисциплины в структуре программы профессионального обучения и социально-профессиональной адаптации

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**:

- правильно организовать свое рабочее место;
- защитить себя и окружающих от воздействия вредных производственных факторов;
- правильно применять средства коллективной индивидуальной защиты;
- выполнять правила пожарной и электробезопасности;
- оказывать доврачебную помощь

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

- основные понятия и термины безопасности труда;
- нормы законодательства в области охраны труда;
- причины возникновения травматизма и профессиональных заболеваний и способы их устранения;
- средства защиты от опасных и вредных производственных факторов;
- правила безопасной организации труда на производстве;
- электробезопасность и пожарную безопасность;
- правила оказания доврачебной помощи

ОК 1 Организовывать собственную деятельность, проявлять к ней устойчивый интерес

ОК 2 Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий, итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности

ОК 3 Нести ответственность за результаты своей работы

ОК 4 Осуществлять поиск информации, и применять ее для эффективного выполнения профессиональной задачи

ОК 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности

ОК 6 Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося **36** часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **36** часов,  
в т.ч. практической работы обучающегося **20** часов.



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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>36</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>36</b>
<b>В том числе:</b>	
практические занятия	20
<b>Дифференцированный зачет</b>	

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.07 Оснащение рабочего места 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
<b>Раздел 1 Оснащение рабочего места и охрана труда повара</b>			
Тема 1.1 Законодательство в области охраны труда	<b>Содержание учебного материала</b>	2	2
	1 Трудовой кодекс Российской Федерации. Обязанности работодателя по обеспечению безопасных условий охраны труда. Обязанности работника в области охраны труда. Право работника на труд, отвечающий требованиям безопасности и гигиены		
	2 Обязательные и предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), сроки и порядок их проведения		
	3 Обеспечение работников средствами индивидуальной защиты		
	4 Льготы и компенсации за тяжелые работы и работу с вредными и опасными условиями труда, сокращенный рабочий день,		
<b>Практическое занятие</b>		2	
1	Практическое занятие № 1. Рассмотрение требований охраны труда		
Тема 1.2. Характеристика условий труда повара.	<b>Содержание учебного материала</b>	2	2
	1 Опасные и вредные производственные факторы, возникающие при работе повара Неблагоприятное воздействие вредных и опасных производственных факторов на организм человека.		
	2 Санитарные правила содержания рабочего места повара. Правила личной гигиены. Меры предупреждения пищевых отравлений.		
	3 Основные причины поражения электрическим током. Опасность поражения и действие электрического тока на человека.		
	<b>Практические занятия</b>		
1	Практическое занятие № 2. Рассмотрение существующих мер безопасности при выполнении поваром своих обязанностей	2	



Тема 1.3. Требования к организации рабочего места повара	Содержание учебного материала	2
1	Требования безопасности, предъявляемые к инвентарю и инструментам, приспособлениям, машинам, механизмам при ведении работ. Последовательность выполнения работы повара, 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.	
<b>Практическое занятие</b>		4
1.	Практическое занятие № 3. Техника безопасности и санитарно-гигиенические требования к условиям труда повара	
Тема 1.4. Несчастные случаи на производстве.	1	2
	2	
	3	
<b>Практическое занятие</b>		2
1	Практическое занятие № 4 Порядок расследования несчастного случая на производстве.	
<b>Дифференцированный зачет</b>		
<b>Всего по разделу 1:</b>		<b>18</b>



Раздел 2 Оснащение рабочего места и охрана труда официанта		18	
Тема 2.1 Инструктаж по охране труда в работе официанта	<b>Содержание учебного материала</b>	2	2
	1 Вводный инструктаж по охране труда для официанта		
	2 Первичный инструктаж по охране труда для официанта		
	3 Повторный инструктаж по охране труда для официанта		
Тема 2.2. Электробезопасность	<b>Практическое занятие</b>	2	
	1 Практическое занятие № 5. Рассмотрение правил обучения официантов требованиям охраны труда		
	<b>Содержание учебного материала</b>	2	2
	1 Требования безопасности перед началом работы		
Тема 2.3. Пожарная безопасность.	2 Требования безопасности во время выполнения работы		
	3 Требования безопасности после окончания работы		
	4 Организационные и технические мероприятия по обеспечению электробезопасности. Общие требования к электроустановкам для обеспечения безопасности эксплуатации.		
	<b>Практическое занятие</b>	2	
Тема 2.3. Пожарная безопасность.	1 Практическое занятие № 6. Рассмотрение основных причин поражения электрическим током. Опасность поражения и действие электрического тока на человека. Меры безопасности при выполнении официанта своих обязанностей		
	<b>Содержание учебного материала</b>	2	2
	1 Организация пожарной охраны на предприятиях.		
	2 Противопожарная профилактика.		
Тема 2.4. Оказание доврачебной помощи	<b>Практическое занятие</b>	2	
	1. Практическое занятие № 7. Действия при пожаре		
	<b>Содержание учебного материала</b>	2	2
	1 Способы оказания первой помощи при кровотечении, ранениях, переломах, вывихах, ушибах и растяжении связок.		
	2 Аптечка с медикаментами для оказания первой помощи при несчастных случаях.		



	3	Первая помощь при ожогах кислотами и щелочами.		
	<b>Практическое занятие</b>			
	1	Практическое занятие № 8. Оказание доврачебной помощи	4	
<b>Дифференцированный зачет</b>				
<b>Всего по разделу 2:</b>				
<b>Всего</b>			<b>18</b>	
			<b>36</b>	

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**

##### **Основные источники**

1. Чаблин, Б. В. Оборудование предприятий общественного питания. Практикум [Электронный ресурс]: учеб. пособ. для СПО / Б. В.Чаблин – 2-е изд., испр. и доп.- Москва : Юрайт, 2020. – 349 с. — (Профессиональное образование). - Режим доступа: [www.biblio-online.ru](http://www.biblio-online.ru).
2. Беляков, Г. И. Охрана труда и техника безопасности [Электронный ресурс] : учебник для СПО / Г. И. Беляков. – 3-е изд., перераб. и доп. – Москва : Юрайт, 2019. – 404 с. - (Профессиональное образование). - [URL:www.biblio-online.ru](http://URL:www.biblio-online.ru)
3. Калинина, В. М. Охрана труда в организациях питания [Электронный ресурс]: учеб. для СПО / В. М. Калинина. - Москва: Академия, 2017. - 320 с. - [URL: www.academia-moscow.ru](http://URL:www.academia-moscow.ru)

##### **Дополнительные источники:**

1. Трудовой кодекс РФ.
2. Порядок обучения по охране труда и проверки знаний требований охраны труда работников организаций, утвержденный постановлением Минтруда России и Минобразования России от 13.01.2003 N 1/29.
3. ГОСТ 12.0.003-74 "ССБТ. Опасные и вредные производственные факторы. Классификация".
4. ГОСТ 12.0.004-2015.ССБТ. «Организация обучения безопасности труда».
5. 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 N 73.
6. 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 N 302н.
7. Межотраслевые правила обеспечения работников специальной одеждой, специальной обувью и другими средствами индивидуальной защиты, утвержденные приказом Минздравсоцразвития России от 01.06.2009 N 290н.

8. Правила противопожарного режима в Российской Федерации, утвержденные постановлением Правительства РФ от 25.04.2012 N 390.
9. Перечень мероприятий по оказанию первой помощи и Перечень состояний, при которых оказывается первая помощь, утвержденные приказом Минздравсоцразвития России от 04.05.2012 N 477н.
10. Федеральный закон от 28.12.2013 N 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
<b>Уметь:</b>	
<ul style="list-style-type: none"><li>- правильно организовать свое рабочее место;</li><li>- защитить себя и окружающих от воздействия вредных производственных факторов;</li><li>- правильно применять средства коллективной индивидуальной защиты;</li><li>- выполнять правила пожарной и электробезопасности</li><li>- оказывать доврачебную помощь</li></ul>	Фронтальный опрос Тестирование Практическая работа Дифференцированный зачет
<b>Знать:</b>	
<ul style="list-style-type: none"><li>- основные понятия и термины безопасности труда</li><li>- статьи трудового кодекса по охране труда;</li><li>- причины возникновения травматизма и профессиональных заболеваний и способы их устранения;</li><li>- средства защиты от опасных и вредных производственных факторов;</li><li>- правила безопасной организации труда на производстве;</li><li>- электробезопасность и пожарную безопасность</li><li>- правила оказания доврачебной помощи</li></ul>	Тестирование Фронтальный опрос Практическая работа Дифференцированный зачет

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

<b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
ОК 1. 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 2. 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 3. 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 4. 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 5. 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 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	Ощущение себя частью коллектива, участие во всех видах коллективной деятельности, выражение своего мнения, умение конструктивно решать конфликтные ситуации.	Интерпретация результатов наблюдений за обучающимся в процессе освоения программы