Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Гриб Владислав Валерьевич
Должность: Ректор
Дата подписания: 18.11.2026 19:01:57
Уникальный программный ключ:
637517d24e103c3db032acf37e839d98ea1e5bb2f5eb89c29abfcd7f43985447

Образовательное частное учреждение высшего образования

«МОСКОВСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ А.С. ГРИБОЕДОВА»

(ИМПЭ им. А.С. Грибоедова)

ФАКУЛЬТЕТ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
(МЕЖДУНАРОДНЫЙ ДИПЛОМАТИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ)

УТВЕРЖДАЮ
Директор Международного
дипломатического колледжа
_____ Н.И. Платонова
«16» февраля 2026г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Охрана труда

Специальность

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Квалификация выпускника
Специалист по поварскому и кондитерскому делу

Форма обучения: очная

на базе основного общего образования

Москва

Рабочая программа дисциплины «Охрана труда». Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело/ – М.: ИМПЭ им. А. С. Грибоедова.

Рабочая программа учебного предмета составлена на основании Федерального государственного образовательного стандарта 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом № 1565 от 09.12.2016 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело».

Организация-разработчик: Образовательное частное учреждение высшего образования «Московский университет имени А. С. Грибоедова»

Ответственный рецензент: В.С. Тучков, генеральный директор ООО «ФАНФУД»

(Ф.И.О., уч. степень, уч. звание, должность)

Рабочая программа дисциплины рассмотрена и одобрена на заседании Международного дипломатического колледжа «16» февраля 2026 г., протокол №6

Директор Международного
дипломатического колледжа _____/Н.И. Платонова

Согласовано от Библиотеки _____/О. Е. Стёпкина

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОПЦ.07 Охрана труда»

1.1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Учебная дисциплина «ОПЦ.07 Охрана труда» относится к общепрофессиональному циклу ППССЗ.

Рабочая программа дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело для обучающихся, имеющих основное общее образование, по программе базовой подготовки.

Учебная дисциплина «Охрана труда» обеспечивает формирование профессиональных компетенций 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии профессиональных компетенций:

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения, знания и практический опыт.

Код ОК, ПК	Умения	Знания	Практический опыт
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;* *- проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструк-тировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;* *- вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда;* *- оказывать первую помощь*	*- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;* *- меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах; порядок и правила оказания первой помощи;* *- правила охраны труда в организациях питания*	*- организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами*

ПК 6.5 Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на	*обеспечивать выполнение санитарноэпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд,*	*- способы и формы инструктирования персонала; способы и формы инструктирования персонала по безопасности*	*-обучения, инструктирования поваров, кондитеров, пекарей, других категорий работников кухни*
рабочем месте	*кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;* *- проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ* *проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования;* *- планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма*	*хранения продущевых основные инфекщевые пищевые отрав.*	*на рабочем месте*
ПК 7.1 Выполнять инструкции и задания повара по организации рабочего места	*организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;* *контролировать соблюдение правил техники безопасности,пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;* *производить санитарную обработку оборудования и инвентаря*	*правила охраны труда в организациях питания правила электробезопасности, пожарной безопасности; правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации*	*- подготовки к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии и инструкциями и регламентами организации питания*

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
	очная форма обучения
Объем образовательной программы учебной дисциплины	68
Объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем:	34
в том числе:	
теоретическое обучение	17
практические занятия	17
лабораторные работы	0
контрольные работы	
курсовая работа (проект)	-
Самостоятельная работа	34
Примерная тематика курсовых работ (при наличии)	-
Промежуточная аттестация в форме экзамена/зачета	4 семестр/зачет

2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	**Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся**	**Объем часов**	**Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы**
1	***2***	***3***	***4***
Раздел 1. Общие вопросы охраны труда		**8**	
Тема 1.1. Основы законодательства по охране труда	**Содержание учебного материала**	4	ПК 1.1 ПК 6.5 ПК 7.1
	1) Краткий обзор развития охраны труда. Правовая основа охраны труда. 2) Термины и определения основных понятий безопасности труда. Режим рабочего времени. Рабочее время. Время отдыха. 3) Охрана труда несовершеннолетних. 4) Охрана труда женщин. Льготы по охране труда.	2	
	<u>Практическое занятие</u> 1) Психофизиологические и эргономические основы безопасности труда 2) Организационно-технические мероприятия по обеспечению пожарной безопасности. Виды и методы применения огнетушащих веществ.	2	

Тема 1.2. Обучение и профессиональная подготовка по охране труда	**Содержание учебного материала**	4	ПК 1.1 ПК 6.5 ПК 7.1
	1) Обучение. Стажировка. Порядок обучения, присвоения квалификационных групп и проверки знаний по электробезопасности. 2) Порядок обучения по пожарной безопасности. 3) Инструктажи по охране труда.	2	
	Практическое занятие 1) Обязанности работодателя по обеспечению безопасных и здоровых условий труда. Обязанности работников по соблюдению требований охраны труда. 2) Ответственность за нарушение правил охраны труда.	2	
Раздел 2. Понятие о производственном травматизме и профессиональной вредности		**10**	
Тема 2.1 Анализ условий труда, причин травматизма и профессиональных заболеваний и мероприятия по их предупреждению	**Содержание учебного материала**	6	ПК 1.1 ПК 6.5 ПК 7.1
	1) Психофизические требования к условиям труда. Роль эргономики в обеспечении охраны труда. 2) Методы изучения причин производственного травматизма и профессионального заболевания. 3) Производственная травма. Профессиональная вредность и меры защиты от нее.	4	
	Практическое занятие 1. Разработка инструкций по охране труда 2. Организация обучения по охране труда и проверки знаний требований охраны труда работников организаций	2	
Тема 2.2. Расследование и учет несчастных случаев на производстве	**Содержание учебного материала**	**4**	ПК 1.1 ПК 6.5 ПК 7.1
	1) Расследование несчастных случаев на производстве. 2) Определение тяжести несчастных случаев на производстве. 3) Возмещение вреда, причиненного работникам увечьем или профессиональным заболеванием. 4) Обязательное социальное страхование от несчастных случаев.	2	
	Практическое занятие Оформление Акта о несчастном случае на производстве формы Н-1	2	
Раздел 3. Производственная санитария		**4**	
Тема 3.1. Производственные вредности и средства	**Содержание учебного материала**	4	ПК 1.1

защиты от них	1) Метеорологические условия производственной среды. 2) Пыль и защита от ее воздействия. 3) Вредные вещества и защита от	2	ПК 6.5 ПК 7.1

	отравлений. Производственный шум и вибрация и защита от их воздействия. 4) Производственное освещение. 5) Радиационная опасность.		
	<u>Практическое занятие</u> 1. Влияние микроклимата производственных помещений на производственные процессы. 2. Значение оптимальных норм микроклимата производственных помещений.	2	
Раздел 4. Безопасность работ на предприятии		**12**	
Тема 4.1. Требования безопасности к производственному оборудованию	**Содержание учебного материала**	6	ПК 1.1 ПК 6.5 ПК 7.1
	1) Требования безопасности, предусматриваемые в технической документации по организации производства работ. Безопасная организация технологических циклов 2) Общие требования безопасности, предъявляемые к торгово-технологическому оборудованию (к материалам, конструкции, эксплуатации, элементам защиты, монтажу и т.д.). Опасные зоны технологического оборудования 3) Специальные требования безопасности при эксплуатации различных типов торговотехнологического оборудования.	2	
	<u>Практическое занятие</u> 1) Первая помощь при ранениях и кровотечениях. 2) Первая помощь при тепловом ударе. 3) Первая помощь при поражении электрическим током. 4) Первая помощь при обмороках, ожогах, растяжениях.	4	
Тема 4.2. Пожарная безопасность основных видов работ	**Содержание учебного материала**	**6**	ПК 1.1 ПК 6.5 ПК 7.1

	1) 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	3	
	пожаров. Эвакуация людей из помещений, охваченных пожаров. 2) Факторы пожарной опасности отраслевых объектов. Основные причины возникновения пожаров в предприятиях, способы предупреждения и тушения пожаров. Огнетушители: назначение, типы, устройство, принцип действия, правила хранения и применении.		
	<u>Практическое занятие</u> 1. Основные понятия. Классификация объектов по взрывопожаробезопасности. 2. Противопожарная защита объекта. Составление плана эвакуации людей при пожаре в предприятии общественного питания 3. Виды и методы применения огнетушащих веществ.	3	
Промежуточная аттестация в форме зачета		**зачет**	
Всего:		**34**	

3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебных аудиторий. Оборудование учебного кабинета: посадочные места по количеству обучающихся и рабочее место преподавателя.

Технические средства обучения: интерактивная доска с лицензионным программным обеспечением и проектор; библиотечный электронный читальный зал с доступом к электронным ресурсам библиотек страны и мира.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

3.2.1. Печатные издания Основная литература: 1. Охрана труда ,

Семенихин В.В.,М.: ГроссМедиа, 2014. —523с.

http://e.lanbook.com/book/61934.

2. Основы управления охраной труда в организации: учебное пособие / С. Н. Сычугов. Сычугов,С.Н.,Екатеринбург:УГЛТУ,2020.—87с.—ISBN978-5-94984-753https://e.lanbook.com/book/157277.
3. Расследование и учет несчастных случаев на производстве : учебное пособие / Е. В. Климова.
4. Климова, Е. В.Белгород : БГТУ им. В.Г. Шухова, 2020. — 125 с. — ISBN 978-5-361-00795-0.
5. https://e.lanbook.com/book/162016 6. Системы управления охраной труда и промышленной безопасностью : учебное пособие В. В.

Новиков, А. В. Александрова, Т. К. Новикова, А. А. Левчук. Краснодар : КубГТУ, 2020. — 351 с. — ISBN 978-5-8333-0956-8. https://e.lanbook.com/book/167040

7. Системный подход в управлении охраной труда : учебное пособие,Веденѐва, А.А.

8. Санкт-Петербург : Санкт-Петербургский государственный аграрный университет (СПбГАУ), 2016. – 65 с. : ил., табл., схем.https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=446000%20

9. Охрана труда , А.В. Кузнецова, М.В. Беспалов.М. : ГроссМедиа, 2013. — 120 с. http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=10022

3.2.2. Электронные издания (электронные ресурсы): http://e.lanbook.com/- электронно-библиотечная система http://www.iprbookshop.ru/- электронно-библиотечная система

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения	**Критерии оценки**	**Методы оценки**
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины: *требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной*	Шкала оценивания для зачета (Зачтено):	Текущий контроль при проведении:
санитарии в организации питания; *меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;* *порядок и правила оказания первой помощи;* *правила охраны труда в организациях питания* - *способы и формы инструктирования персонала;* *способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов;* *основные пищевые инфекции и пищевые отравления* *правила охраны труда в организациях питания* *правила электро-безопасности, пожарной безопасности;* *правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации*	*«Отлично»* Показывает высокий уровень сформированности компетенций, т.е.: – демонстрирует глубокое и прочное освоение материала; – исчерпывающе, четко, последовательно, грамотно и логически стройно излагает теоретический материал; – правильно формирует определения; – демонстрирует умения самостоятельной работы с нормативно-правовой литературой; – умеет делать выводы по излагаемому материалу. *«Хорошо»* Показывает достаточный уровень сформированности компетенций, т.е.: – демонстрирует достаточно полное знание материала, основных теоретических положений; – достаточно последовательно, грамотно логически стройно излагает материал; – демонстрирует умения ориентироваться в нормативноправовой литературе; – умеет делать достаточно обоснованные выводы по излагаемому материалу. *«Удовлетворительно»* Показывает пороговый уровень сформированности	– письменного/устного опроса; – оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов и т.д.). Промежуточная аттестация в форме зачета: письменных/ устных ответов, – тестирования и т.д.

Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины: ~ *контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;* ~ *проводить вводный инструктаж подчи-ненных работников (персонала), инструк-тировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;* ~ *вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда;* ~ *оказывать первую помощь* ~ *обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;* - *проводить вводный инструктаж подчиненных*	компетенций, т.е.: – демонстрирует общее знание изучаемого материала; – испытывает затруднения при ответах на дополнительные вопросы; – знает основную рекомендуемую литературу; – умеет строить ответ в соответствии со структурой излагаемого материала. *«Неудовлетворительно» (не зачтено)* Ставится в случае: – незнания значительной части программного материала; – не владения понятийным аппаратом дисциплины; – допущения существенных	

работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ *проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования;* *планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма* *организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;* *контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;* *производить санитарную обработку оборудования и инвентаря*	ошибок при изложении учебного материала; – неумения строить ответ в соответствии со структурой излагаемого вопроса; – неумения делать выводы по излагаемому материалу.	
Практический опыт, осваиваемый в рамках дисциплины: *- организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами* *- обучения, инструктирования поваров, кондитеров, пекарей, других категорий работников кухни на рабочем месте* *- подготовки к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии и инструкциями и регламентами организации питания*		