

Приложение 24  
к ООП ППКРС по  
профессии СПО  
19.01.18 Аппаратчик-оператор  
производства продуктов  
питания из растительного сырья

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
ОП. 03 ОХРАНА ТРУДА

2025

## СОДЕРЖАНИЕ

	Стр.
<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	4
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	5
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	13
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	14

### **1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «Охрана труда»**

### **1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:**

Учебная дисциплина «Охрана труда» является обязательной частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании при реализации программ профессиональной подготовки и переподготовки педагогических кадров.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 07, ОК 09

### **1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

Учебная дисциплина «Охрана труда» относится к циклу общепрофессиональных дисциплин основной профессиональной образовательной программы.

### **1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:**

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания:

Код ОК, ПК,ЛР,	Умения	Знания
ОК 1 – ОК 9, ПК 1.1- 1.4, ЛР 11,13, ЛР 14- 26	Визуально оценивать исправность технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией; владеть навыками работы и технического обслуживания оборудования и систем безопасности автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания из растительного сырья	Правила эксплуатации и инструкции по техническому обслуживанию технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья

## **2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем в часах</b>
<b>Объем образовательной программы учебной дисциплины</b>	<b>40</b>
в т. ч.:	
теоретическое обучение	30
практические занятия	4
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	4
<b>Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)</b>	<b>2</b>

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Охрана труда»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем в часах	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	
<b>Раздел 1.Законодательная основа организации охраны труда в пищевой промышленности</b>	<b>8</b>	<b>11</b>	
<b>Тема 1.1. Нормативные правовые акты по охране труда.</b>	Основные законы по трудовому праву в РФ. Основные положения правительства РФ по охране труда в РФ. Государственные гарантии и социальная поддержка граждан РФ. Защита прав и свобод граждан РФ.	2	ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 ОК1 –ОК11 ЛР10; ЛР13-ЛР24
<b>Тема 1.2. Организация службы охраны труда на предприятиях всех форм собственности.</b>	Обязанности работодателей по обеспечению охраны труда на предприятиях. Основные принципы организации охраны труда на предприятиях. Служба охраны труда на предприятии. Комитеты по охране труда. Виды и характеристики инструктажей.	2	ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 ОК1 –ОК11 ЛР10; ЛР13-ЛР24

<b>Тема 1.3.</b> <b>Государственный надзор и контроль за соблюдением законодательства по охране труда на производстве.</b>	Государственный контроль и надзор за соблюдением законодательства по охране труда. Основные функции, задачи, цели и права государственных инспекторов по охране труда. Общественный контроль за охраной труда. Профессиональные союзы.	2	ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 ОК1 –ОК11 ЛР10; ЛР13-ЛР24
<b>Тема 1.4.</b> <b>Аттестация рабочих мест по условиям труда.</b>	<i>Порядок проведения аттестации рабочих мест. Гигиеническая оценка условий и характера труда. Травмобезопасность рабочих мест. Средства индивидуальной защиты на рабочем месте. Функции аттестационной комиссии. Документы аттестации рабочих мест. Государственная экспертиза условий труда.</i>	2	ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 ОК1 –ОК11 ЛР10; ЛР13-ЛР24
	<b>Практическая работа №1.</b> Изучение условий сертификации производственных объектов на соответствие требованиям безопасности труда.	1	ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 ОК1 –ОК11 ЛР10; ЛР13-ЛР24
<b>Тема 1.5</b> <b>Планирование и финансирование мероприятий по охране труда.</b>	<i>Соглашение по охране труда, планирование и финансирование мероприятий по охране труда.</i>	1	ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 ОК1 –ОК11 ЛР10; ЛР13-ЛР24
	<b>Практическая работа №2.</b> Изучение ответственности за нарушение законодательства об охране труда.	1	ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5

			ОК1 –ОК11 ЛР10; ЛР13-ЛР24
<i><b>Раздел 2. Анализ опасных и вредных производственных факторов на предприятиях пищевой промышленности.</b></i>	<i><b>8</b></i>	<i><b>6</b></i>	
<i><b>Тема 2.1. Загрязнение вредными веществами воздуха производственных помещений.</b></i>	<i>Вредные производственные факторы и меры защиты. Шум и вибрация, электромагнитные излучения. Санитарно – гигиенические условия и физиологические особенности труда. Производственное освещение.</i>	<i>2</i>	<i>ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 ОК1 –ОК11 ЛР10; ЛР13-ЛР24</i>
	<i><b>Практическая работа №3.</b> Изучение параметров микроклимата и их влияние на организм человека, воздействия производственного шума на организм человека.</i>	<i>1</i>	<i>ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 ОК1 –ОК11 ЛР10; ЛР13-ЛР24</i>
<i><b>Тема 2.2. Причины возникновения пожаров и взрывов на пищевых предприятиях.</b></i>	<i>Организация пожарной охраны на предприятиях общественного питания. Пожароопасные свойства веществ и материалов. Противопожарная профилактика. Пожарная безопасность на предприятии и в производственных цехах. Пожарная сигнализация, огнетушители – характеристика, правила пользования.. Действия в случае пожара.</i>	<i>1</i>	<i>ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 ОК1 –ОК11 ЛР10; ЛР13-ЛР24</i>
	<i><b>Практическая работа №4</b> Изучение устройства и овладения приемами эксплуатации средств тушения пожаров, пожарной сигнализации и связи. Составление плана эвакуации людей при пожаре в предприятии общественного питания</i>	<i>2</i>	<i>ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 ОК1 –ОК11</i>

			<b>ЛР10; ЛР13-ЛР24</b>
	<b>Самостоятельная работа</b> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных документов; составление плана мероприятий по обеспечению пожарной безопасности в производственных цехах предприятий общественного питания.	<b>4</b>	
<b>Раздел 3. Нормирование параметров производственной среды на предприятиях пищевой промышленности.</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	
<b>Тема 3.1. Контроль за состоянием воздушной среды на предприятиях.</b>	<i>Нормирование параметров воздушной среды. Контроль за состоянием воздушной среды на предприятиях. Виды вентиляционных систем для производственных помещений.</i>	2	<i>ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 ОК1 –ОК11 ЛР10; ЛР13-ЛР24</i>
<b>Тема 3.2. Нормирование производственного освещения.</b>	<i>Виды и нормирование искусственного и естественного освещения. Безопасность эксплуатации системы освещения люминесцентными лампами</i>	1	<i>ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 ОК1 –ОК11 ЛР10; ЛР13-ЛР24</i>
<b>Тема 3.3. Инженерно-технические мероприятия по нормированию производственного шума и вибрации.</b>	<i>Физические и физиологические характеристики шума. Нормирование производственного шума. Методы и средства борьбы с шумом. Измерение, контроль и нормирование вибрации на рабочем месте. Методы и средства борьбы с вибрацией.</i>	1	<i>ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 ОК1 –ОК11</i>

				ЛР10; ЛР13-ЛР24
<b>Раздел 4. Требования охраны труда при эксплуатации производственного и технологического оборудования.</b>	5	6		
<b>Тема 4.1.</b> <i>Холодильное оборудование.</i>	Классификация холодильных машин и установок. Холодильные компрессорные машины. Абсорбционные холодильные машины. Меры безопасности при эксплуатации холодильных установок.	2		
<b>Тема 4.2.</b> <i>Технологическое оборудование пищевых и зерноперерабатывающих предприятий.</i>	Общие принципы обеспечения безопасности оборудования при конструировании, монтаже и эксплуатации. Требования к рациональному размещению оборудования. Предохранительные средства защиты.	3	ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 ОК1 –ОК11 ЛР10; ЛР13-ЛР24	
<b>Тема 4.3.</b> <i>Оборудование, работающее под избыточным давлением.</i>	Требования к конструкции, изготовлению и монтажу оборудования, работающего под избыточным давлением. Регулирующие устройства и системы.	1	ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 ОК1 –ОК11 ЛР10; ЛР13-ЛР24	
<b>Раздел 5. Электробезопасность.</b>		5		
<b>Тема 5.1.</b> <i>Условия поражения человека электрическим током.</i>	Классификация помещений по степени опасности поражения электрическим током. Факторы, определяющие поражение человека электрическим током.	1		
<b>Тема 5.2.</b> <i>Инженерно-технические мероприятия по обеспечению электробезопасности.</i>	Средства защиты от поражения электротоком. Инженерно-технические мероприятия по обеспечению электробезопасности Назначение и принцип действия зануление. Защитное заземление. Защитное отключение.	2	ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 ОК1 –ОК11	

			ЛР10; ЛР13-ЛР24
<b>Тема 5.3. Защита от статического электричества и электромагнитных полей.</b>	Защита от статического электричества и электромагнитных полей. Источники электромагнитного излучения. Защита от электромагнитных полей.	2	ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 ОК1 –ОК11 ЛР10; ЛР13-ЛР24
<b>Раздел 6. Взрыво- и пожаробезопасность</b>		2	
<b>Тема 6.1. Причины возникновения взрывов и пожаров на предприятиях пищевой промышленности.</b>	Общие сведения о взрыве и процессах горения. Классификация производств и помещений по взрыво- и пожароопасности.	1	ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 ОК1 –ОК11 ЛР10; ЛР13-ЛР24
<b>Тема 6.2. Инженерно-технические мероприятия по обеспечению взрыво- и пожаробезопасности.</b>	Пожарная безопасность при эксплуатации технологического оборудования. Противопожарные требования к системам вентиляции, воздушного отопления и кондиционирования воздуха.	1	ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 ОК1 –ОК11 ЛР10; ЛР13-ЛР24
	<b>Дифференцированный зачет</b>	2	
	<b>Всего:</b>	<b>40</b>	

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

#### **3.1. Материально-техническое обеспечение**

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

Кабинет «Охрана труда», оснащенный оборудованием:

- доска учебная; рабочее место для преподавателя; рабочие места по количеству обучающихся; шкафы для хранения макетов (инвентаря), раздаточного дидактического материала);

техническими средствами обучения: компьютер с лицензионным программным обеспечением; телевизор; многофункциональное устройство.

#### **3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

##### **3.2.1. Основные печатные издания**

1. Калинина В.М. Охрана труда на предприятиях пищевой промышленности: Учебник. – М.: Академия, 2023. – 320 с.

2. Бурашников М.Ю., Максимов А.С. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле. – М.: ИРПО; «Академия», 2023. – 258 с.

3. Фатыхов Д.Ф., Белехов А.Н. Охрана труда в торговле. Общественном питании, пищевых производствах в малом бизнесе и быту: Учебное пособие. – М.: ИРПО; «Академия», 2021. – 224 с.

4. Фильев В.И. Охрана труда на предприятиях РФ. – М.: «Академия», 2023. – 294 с.

##### **3.2.2. Основные электронные издания**

1. Кривова, М. А. Охрана труда : учебное наглядное пособие для СПО / М. А. Кривова, Д. А. Мельникова, Н. Г. Яговкин. — Саратов : Профобразование, 2023. — 156 с. — ISBN 978-5-4488-1397-9. — Текст : электронный // ЭБС PROФобразование : [сайт].

2. Симакова, Н. Н. Организация охраны труда : практикум для СПО / Н. Н. Симакова. — Саратов : Профобразование, 2023. — 164 с. — ISBN 978-5-4488-1182-1. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт].

3. Бочкарёва, Н. А. Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда : учебник для СПО / Н. А. Бочкарёва. — Саратов, Москва : Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2023. — 301 с. — ISBN 978-5-4488-0829-6, 978-5-4497-0505-1. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт].

##### **3.2.3. Дополнительные источники:**

1. Кирпичников В.П. Справочник механика общественного питания. – М.: Экономика, 2023. – 425 с.

2. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: Учебное пособие. – М.: ПрофОбрИздат, 2021. – 248 с.

3. Межотраслевые правила по охране труда в общественном питании ПОТ РМ – 011 – 200

4. Типовая инструкция по охране труда для повара ТИ РМ - 045 – 2023.

5. Типовая инструкция по охране труда для кондитера ТИ РМ – 039 – 2023.

6. Журнал «Охрана труда и социальное страхование»

7. Журнал «Питание и общество»

8. Журнал «Справочник специалиста по охране труда»

Интернет – ресурсы: [www.trkodeks.ru](http://www.trkodeks.ru); [www.oxtrud.narod.ru](http://www.oxtrud.narod.ru); [www.c-kondor.ru](http://www.c-kondor.ru)

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Критерии оценки	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<b>Основные умения:</b>		
Выбирать оптимальные условия проведения технологических процессов	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии	Опрос (устный, фронтальный). Наблюдение за выполнением практического задания. Экспертная оценка выполненного практического занятия.
Анализировать условия и режимы работы оборудования	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов.	Опрос (устный, фронтальный). Карточки-задания. Наблюдение за выполнением практического задания. Экспертная оценка выполненного практического занятия. Экзамен.
<b>Основные знания:</b>		
основные законы процессов пищевой технологии	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов.	Опрос (устный, фронтальный). Наблюдение за выполнением практического задания. Экспертная оценка выполненного практического занятия.
физические свойства сырья и полуфабрикатов пищевых производств	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов.	Опрос (устный, фронтальный). Наблюдение за выполнением практического задания. Экспертная оценка выполненного практического занятия.
механические и гидравлические процессы	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов.	Опрос (устный, фронтальный). Наблюдение за выполнением практического задания. Экспертная оценка выполненного практического занятия.
тепловые и массообменные процессы	-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность расчетов	Опрос (устный, фронтальный). Наблюдение за выполнением практического задания. Экспертная оценка выполненного практического занятия.
-Соответствие требованиям		

ЛР 11 Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры		<p>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы</p>
ЛР 13 Демонстрирующий готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать с ними взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности		
ЛР 14 Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности		

ЛР 15 Проявляющий гражданское отношение к профессиональной деятельности как к возможности личного участия в решении общественных, государственных, общенациональных проблем		Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
ЛР 16 Принимающий основы экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления, применяющий опыт экологически ориентированной рефлексивно-оценочной и практической деятельности в жизненных ситуациях и профессиональной деятельности		
ЛР 17 Проявляющий ценностное отношение к культуре и искусству, к культуре речи и культуре поведения, к красоте и гармонии		
ЛР 18 Мотивированный к освоению функционально близких видов профессиональной деятельности, имеющих общие объекты(условия, цели) труда, либо иные схожие характеристики		Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
ЛР 19 Способный в цифровой среде проводить оценку информации, ее достоверность, строить логические умозаключения на основе поступающей информации		
ЛР 20 Способный реализовывать лидерские качества в процессе профессиональной деятельности		
ЛР 21 Обладающий стрессоустойчивостью и коммуникабельностью		Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
ЛР 22 Проявляющий высокую ответственность и собственную инициативу		
ЛР 23 Осознающий значимость профессионального развития в выбранной профессии		
ЛР 24 Обладающий мотивацией к самообразованию и развитию		Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
ЛР 25 Демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости		
ЛР 26 Имеющий потребность в создании положительного имиджа колледжа		

