



Digitally signed by
Носырева Галина
Александровна
DN: OU=ГБПОУ МО "Сергиево-Посадский
колледж",
CN=Носырева Галина
Александровна, E=
mo_spkolledzh@mosreg.ru
Reason: Я утверждаю
данный документ
Location: Сергиев Посад
Date: 2026-03-30 16:02:45

**Министерство образования Московской области
Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение Московской области
«Сергиево-Посадский колледж»**

Приложение 4-12

Утверждена приказом директора
ГБПОУ МО «Сергиево-Посадский
колледж»
№ 168-ОС от 17 июня 2025 г.

ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.06 Охрана труда

**г. Сергиев Посад
2025 год**

РАССМОТРЕНО

на заседании ЦК на заседании
ЦК профессий и специальностей
сферы общественного питания и
швейных технологий

Протокол № 9

«16» мая 2025 г.

СОГЛАСОВАНО

Заместитель директора по
УМР

«17» июня 2025 г.

Программа разработана на основе:

- адаптированной образовательной программы профессиональной подготовки по профессии рабочего **16675 «Повар»**;
- Федерального закона от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федерального закона от 24.11.1995 г. № 181-ФЗ «О социальной защите инвалидов в Российской Федерации»;
- Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения (утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 18.04.2013 г. № 292);
- Порядка применения организациями, осуществляющими образовательную деятельность, электронного обучения, дистанционных образовательных технологий при реализации образовательных программ (утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 января 2014 г. № 2);
- Установленных квалификационных требований, профессионального стандарта Повар утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от «09» марта 2022г. № 113н;
- Требований к организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в профессиональных образовательных организациях, в том числе оснащенности образовательного процесса (письмо Департамента подготовки рабочих кадров и ДПО Министерства образования и науки Российской Федерации 18 марта 2014 г. № 06-281).

Организация-разработчик:

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Московской области «Сергиево-Посадский колледж»

СОДЕРЖАНИЕ

1.	ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2.	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3.	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10
4.	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП 06 «Охрана труда»

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС для профессиональной подготовки 16675 Повар для лиц с ограниченными возможностями здоровья, умственной отсталостью, интеллектуальными нарушениями.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в общеобразовательный цикл.

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь: Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:

- для ведения здорового образа жизни;
- оказания первой медицинской помощи;

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

- основные составляющие здорового образа жизни и их влияние на безопасность жизнедеятельности личности; репродуктивное здоровье и факторы, влияющие на него;
- потенциальные опасности природного, техногенного и социального происхождения, характерные для региона проживания;

1.4 Количество часов на освоение программы учебной дисциплины: обязательной аудиторной учебной нагрузки студента 34 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	34
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	34
в том числе:	
практические занятия	10
Самостоятельная работа обучающихся	
Промежуточная аттестация в форме ДЗ 1 курс 1 семестр	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

<i>Наименование разделов и тем</i>	<i>Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся</i>	<i>Объем часов</i>
Раздел 1 Общие вопросы охраны труда		8
Тема 1.1	Содержание учебного материала	
Правовые основы охраны труда	Общие понятия о трудовой деятельности человека и условиях его труда. Нормы российского трудового права. Гарантии и компенсации работнику в связи с условиями труда. Особенности регулирования труда женщин, подростков и инвалидов.	4
	Практическое занятие: Ответственность за нарушение законодательства по охране труда.	2
Тема 1.2	Содержание учебного материала	
Организационные основы охраны труда на производстве	Права и обязанности работодателя в области охраны труда. Права и обязанности работника в области охраны труда. Служба охраны труда. Комитет (комиссия) по охране труда. Общественный контроль за охраной труда. Государственный надзор и контроль за соблюдением государственных нормативных требований охраны труда. Классификация, порядок расследования и учета профессиональных заболеваний. Порядок установления наличия профессионального заболевания	4
	Практическое занятие: Порядок расследования и учет несчастных случаев на производстве. Обучение и инструктажи по охране труда.	2
Раздел 2. Условия труда		8
Тема 2.1	Содержание учебного материала	
Факторы, влияющие на условия труда	Аттестация рабочих мест по условиям труда. Безопасность производственного оборудования. Средства коллективной защиты. Классификация. Соответствие производственных объектов и продукции государственным нормативным требованиям охраны труда. Освещение	4
	Практическое занятие: Гигиенические критерии и классификация условий труда. Безопасность применения персональных компьютеров. Безопасность эксплуатации зданий и сооружений.	2
	Содержание учебного материала	

Тема Взаимодействие человека с опасными и вредными производственными факторами	2.2	Идентификация опасных и вредных факторов производства и оценка риска. Методы и средства защиты от опасностей технических систем и технологических процессов.	4
		Практическое занятие: Защита от вредных веществ. Защита от неионизирующих электромагнитных полей и излучений. Защита от тепловых излучений. Защита от ионизирующих излучений. Защита от вибраций. Защита от акустических воздействий. Правила поведения на строительной площадке.	2
Раздел 3. Электробезопасность и пожарная безопасность			8
Тема 3.1 Электробезопасность	Содержание учебного материала		
		Электробезопасность. Действие электрического тока на организм человека. Факторы, определяющие опасность поражения электрическим током. Причины и мероприятия по защите от поражения током. Действие статического электричества.	4
		Практическое занятие: «Освобождение человека от действия электрического тока». «Первая помощь пострадавшим»	2
Тема 3.2 Пожарная безопасность	Содержание учебного материала		2
		Общие сведения о горении, взрыве и самовозгорании. Характеристики пожаровзрывоопасности веществ и материалов. Организационные и организационнотехнические мероприятия по обеспечению взрыво- и пожарной безопасности.	
Тема 3.3 Основы медицинских знаний	Содержание учебного материала		1
		Общие правила оказания первой помощи.	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета			1
ВСЕГО			34(24+10)

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

3.1. Обеспечение специальных условий для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ):

Для обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями): обеспечивается использование для обучения преимущественно игровой формы; обучение на предметно-действенной основе; максимальное упрощение материала и его представление материала в виде детальных элементов; обеспечение смены видов деятельности в ходе занятия, использование различных модальностей для удержания внимания детей; постепенное усложнение видов деятельности, постепенный переход от подражаний и действий по образцу к выполнению заданий по вербальной инструкции; многократное повторение изучаемого и усвоенного материала занятий и его использование в новых заданиях, упражнениях, ситуациях; эмоциональное подкрепление деятельности ребенка, создание ситуации успеха при выполнении заданий.

3.2. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы предполагает наличие учебного кабинета Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

доска учебная;

рабочее место для преподавателя;

рабочие места по количеству обучающихся;

шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.

Технические средства обучения: компьютер; средства аудиовизуализации; наглядные пособия (натуральные образцы, муляжи, плакаты, CD фильмы, мультимедийные пособия).

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень используемых учебных изданий, дополнительной литературы 1.

Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве: учебник для нач. проф. образования/ Мармузова Л.В. -3-е перераб. и допол.- М.: Изд. центр «Академия», 2018г.160 с.

2. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиена и санитария. Учебник для среднего профессионального образования, М.:ИРПО; Изд. центр «Академия», 2018г. 256 с.

Дополнительные источники:

1. Малыгина В.Ф., Рубина В.А. Основы физиологии питания, гигиена и санитария, М.: Экономика, 2017г. 376 с.

2. Азаров В.Н. Основы микробиологии и санитарии, М.:Экономика, 2017г., 206 с.

3.3. Организация образовательного процесса

С дисциплины Основы санитарии и гигиены начинается освоение профессии «Повар».

Реализация программы дисциплины предусматривает выполнение обучающимися заданий для лабораторных и практических занятий, самостоятельной работы с использованием персонального компьютера с лицензионным программным обеспечением и с подключением к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет».

По дисциплине предусмотрена самостоятельная работа, направленная на закрепление знаний, освоение умений, формирование общих и профессиональных компетенций обучающихся. Самостоятельная работа должна сопровождаться

методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемым на её выполнение. В процессе самостоятельной работы предусматривается работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений. обеспечивается учебно-методической документацией по всем разделам программы.

Реализация программы дисциплины обеспечивается доступом каждого обучающегося к библиотечным фондам, укомплектованным печатными изданиями и (или) электронными изданиями по каждой дисциплине общепрофессионального цикла и по каждому профессиональному модулю профессионального цикла из расчета одно печатное издание и (или) электронное издание по каждой дисциплине, модулю на одного обучающегося. Библиотечный фонд укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы, вышедшими за последние 5 лет.

В случае наличия электронной информационно-образовательной среды допускается замена печатного библиотечного фонда предоставлением права одновременного доступа не менее 25% обучающихся к электроннобиблиотечной системе (электронной библиотеке). Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья и инвалиды обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами, адаптированными к ограничениям их здоровья.

Текущий контроль знаний и умений можно осуществлять в форме различных видов опросов (на занятиях и во время инструктажа перед лабораторными и практическими занятиями), контрольных работ, различных форм тестового контроля и др. Текущий контроль освоенных умений осуществляется в виде экспертной оценки результатов выполнения лабораторных, практических занятий и заданий по самостоятельной работе.

Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в рамках освоения общепрофессионального цикла в соответствии с разработанными образовательной организацией фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижение запланированных по отдельным дисциплинам результатов обучения. Завершается освоение программы в рамках промежуточной аттестации экзаменом или дифференцированным зачётом, включающим как оценку теоретических знаний, так и практических умений.

При реализации программы дисциплины могут проводиться консультации для обучающихся. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются образовательной организацией.

При реализации образовательной программы образовательная организация вправе применять электронное обучение и дистанционные образовательные технологии.

При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья электронное обучение и дистанционные образовательные технологии предусматривают возможность приема-передачи информации в доступных для них формах.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
Знать: основные понятия и термины микробиологии; основные группы микроорганизмов; микробиологию основных пищевых продуктов; основные пищевые инфекции и пищевые отравления; возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции; методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции; правила личной гигиены работников организации питания; классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации; пищевые вещества и их значение для организма человека; суточную норму потребности человека в питательных веществах; основные процессы обмена веществ в организме; суточный расход энергии; состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания; физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения; усвояемость пищи, влияющие на нее факторы; нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения; назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет; методики составления рационов питания	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии. Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов.	Текущий контроль при проведении: - письменного/устного опроса; - тестирования; - оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.). Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета по МДК в виде: - письменных/ устных ответов; - тестирования.

Уметь: облюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам производства и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (НАССР) при выполнении работ; производить санитарную обработку оборудования и инвентаря, готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств; проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов; рассчитывать энергетическую ценность блюд; составлять рационы питания для различных категорий потребителей;	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям. Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. Точность оценки, соответствие требованиям инструкций, регламентов. Рациональность действий и т.д.	Текущий контроль: - защита отчетов по практическим/лабораторным занятиям; - оценка заданий для (самостоятельной работы); - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий. Промежуточная аттестация: - экспертная оценка выполнения практических заданий на дифференцированном зачете
---	---	--