КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "КРАСНОЯРСКИЙ АГРАРНЫЙ ТЕХНИКУМ"
Подписано: КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "КРАСНОЯРСКИЙ АГРАРНЫЙ ТЕХНИКУМ"
DN: cn=КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "КРАСНОЯРСКИЙ АГРАРНЫЙ ТЕХНИКУМ", c=RU, ou=КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "КРАСНОЯРСКИЙ АГРАРНЫЙ ТЕХНИКУМ", email=kabf@mail.ru
Дата: 2026.10.26 11:58:02 +0700

Сухобузимский филиал
КГБПОУ «Красноярский аграрный техникум»

Переутверждена
и введена в действие
пр № 138 от 31.08.26
Пр. УС [illegible] АГ
Зав. [illegible] Третьякова



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.06. ОХРАНА ТРУДА И ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ

Профессия 12391 «Изготовитель пищевых полуфабрикатов»

2025

Адаптированная рабочая программа учебной дисциплины **«ОП.06. Охрана труда и техника безопасности»,** разработана по учебнику Ю.М. Бурашникова и А.С. Максимова «Охрана труда в пищевой промышленности. общественном питании и торговле» (допущен Министерством образования Российской Федерации в качестве учебника для образовательных учреждений начального профессионального образования).

Организация-разработчик: Сухобузимский филиал краевого государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Красноярский аграрный техникум»

Разработчики:

Третьякова Р.С..-начальник отдела по УПР

Сивова В.А.-преподаватель

Содержание.

1. Паспорт программы учебной дисциплины 4

2. Структура и содержание учебной дисциплины 5

3. Тематический план и содержание учебной дисциплины 6

4. Условия реализации программы учебной дисциплины.....9

5. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины 11

Изменения в соответствии с приказом Министерства просвещения РФ от 03.07.2024г. № 464. ОК 03 и ОК 06 изложить в следующей редакции:

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения.

1. Паспорт программы учебной дисциплины: «ОП.06. Охрана труда и техника безопасности»

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью программы профессионального обучения и социально-профессиональной адаптации по профессии 12391 «Изготовитель пищевых полуфабрикатов».

Программа учебной дисциплины может быть использована при реализации:

- образовательных программ профессионального обучения и социальнопрофессиональной адаптации (для выпускников школ, обучающихся по специальным коррекционным программам VIII вида) по профессиям технического и социальноэкономического профилям;

- дополнительных образовательных программ.

1.2. Место дисциплины в структуре программы:

Программа учебной дисциплины включена в общеобразовательный цикл профессиональной подготовки.

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

Цель дисциплины – сформировать у обучающихся четкое понимание источников возникновения опасных производственных факторов, а также научить их методам и способам их устранения или снижения возможных последствий.

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

- оценивать состояние техники безопасности на производстве;
- пользоваться средствами индивидуальной и групповой защиты;
- соблюдать правила безопасности труда, производственной санитарии и пожарной безопасности.

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

- правовые, нормативные и организационные основы охраны труда в сфере профессиональной деятельности;
- воздействие негативных факторов на человека;
- требования безопасности на территории организации и в производственных помещениях;
- производственную санитарию и гигиену труда.

1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 70 часов, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 70 часов, в том числе практические работы - 18 часа.

2.Объём учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	**70**
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего) :	**70**
в том числе: практические и лабораторные занятия. Дифференцированный зачёт	 18 2
Итого	**70**

3.Тематический план и содержание учебной дисциплины «ОП.06. Охрана труда и техника безопасности».

№п/п	Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4	5
		Содержание учебного материала	38	
1-2		Основные понятия и термины охраны труда. Цели и задачи дисциплины «Охрана труда»	2	
3-4		Системы управления охраной труда. Функции и задачи управления охраной труда на предприятии.	2	
5-6		Структура системы охраны труда.	2	
7-8	**Раздел 1.**	Характеристика основных элементов системы охраны труда.	2	
9-10	**Общие вопросы**	Ответственность за нарушение законодательства по охране труда	2	2
11-12	**охраны труда**	Основы трудового законодательства.	2	
13-14		Трудовой договор.	2	
15-16		**Практическая работа 1** -Заключение трудового договора	2	
17-18		Права и обязанности работника и работодателя.	2	
19-20		Рабочее время и время отдыха. Охрана труда женщин и молодёжи	2	
21-22		Организация работы по охране труда на предприятии.	2	

23-24		Функции и задачи управления охраной труда на предприятии.	2	
25-26		Обучение работающих безопасным методам труда на производстве. Виды и правила проведения инструктажей по ОТ.	2	
27-28		Производственный травматизм. Классификация опасных и вредных факторов и травм.	2	
29-30		**Практическая работа 2** -Причины возникновения, расследование и учет несчастных случаев. Средства коллективной защиты от травм.	2	
31-32		Профессиональные заболевания.	2	
33-34		**Практическая работа 3** - Причины возникновения, расследование и учет профессиональных заболеваний.	2	
35-36		**Практическая работа 4** -Профилактика профессиональных заболеваний	2	
37-38		**Практическая работа 5** - Расследование, оформление и учет несчастных случаев на производстве	2	
	Раздел 2. Требования безопасности на производстве	**Содержание учебного материала**	22	2
39-40		Требования безопасности к производственному оборудованию	2	
41-42		Требования безопасности к конструкции оборудования.	2	
43-44		Требования безопасности к размещению оборудования	2	
45-46		**Практическая работа 6** -Безопасность труда в кондитерском производстве.	2	

47-48		**Практическая работа 7** -Безопасность труда при изготовлении пищевых полуфабрикатов из мяса, рыбы, овощей.	2	
49-50		Безопасность труда в организациях по благоустройству	2	
51-52		Электробезопасность.	2	
53-54		**Практическая работа 8** -Электробезопасность	2	
55-56		Пожаробезопасность	2	
57-58		Пожаробезопасность	2	
59-60		**Практическая работа 9** Способы и средства тушения пожаров, меры их предупреждения	2	
	Раздел 3. Производственная санитария и гигиена труда	**Содержание учебного материала**	**8**	**2**
61-62		Санитарно-гигиенические и санитарно-противоэпидемические правила и нормы.	2	
63-64		Санитарно-гигиенические и санитарно-противоэпидемические правила и нормы.	2	
65-66		Общие сведения о гигиене труда.	2	
67-68		Общие сведения о гигиене труда.	2	
69-70		**Дифференцированный зачёт**	**2**	
	Всего:		**70**	

4. Условия реализации программы учебной дисциплины ОП.06. Охрана труда и техника безопасности

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета «Охрана труда», библиотеки, читального зала с выходом в сеть Интернет.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- учебно-методический комплекс;
- наглядные пособия;
- презентации и диафильмы;
- плакаты;
- доска;
- софит.

Технические средства обучения:

- компьютер;
- проектор.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Бурашников Ю.М. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле»: учебник для нач. проф. образования / Ю.М. Бурашников, А.С. Максимов. – 5-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2007. – 240 с.

2. Калинина В.М. Техническое оснащение и охрана труда в общественном питании: Учебник.-М.: Мастерство, 2012.- 432с.

3. Сокол Т.С. Охрана труда: учеб. пособие/ Т.С. Сокол; под общей ред. Н.В. Овчинниковой. Издание 2-е исправ. И доп. – Мн.: Дизайн ПРО, 2006. – 304 с.: ил.

Дополнительные источники:

4. Юскевич Н.Н., Луни Л.Б. Озеленение городов России.- М. Россельхозиздат, 1986.-158 с., ил.

5. Богданов Г.А. Оборудование предприятий общественного питания.- М.: «Экономика», 1991.- 295с.

6. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: Учеб. для нач. проф. образования: Учеб. пособие для сред. проф. образования.- М.: ПрофОбрИздат. 2010.-248с.

Нормативные акты:

7. Общесоюзные санитарно-гигиенические и санитарно противоэпидемические правила и нормы "Санитарные правила для швейного производства" (утв. Главным государственным санитарным врачом СССР от 21 июня 1990 г. N 5182-90).

8. Санитарные, противопожарные и общестроительные требования при обращении с объектами растительного мира.

9. Трудовой кодекс Российской Федерации от 30 декабря 2001года №197-ФЗ(с изменениями от 24 , 25 июля 2002года, 30 июня 2003года, 27 апреля, 22 августа, 29 декабря 2004года, 28 февраля 2008года)

10. ГОСТ 12.0.003-74 ССБТ. Опасные производственные факторы. Классификация.

11. Требования безопасности при производстве работ с применением ручных инструментов (сборник нормативных документов).- М.,НИЦ «Норматив - информ», 2004.

12. Типовая инструкция по охране труда для изготовителя пищевых полуфабрикатов из мяса, рыбы, овощей. (ТИ РМ-036-2002). Утверждена постановлением Министерства труда и социального развития Российской Федерации от 24 мая 2002 года № 36 согласована с ФНПР письмом от 3 апреля 2002года № 109/56.

13. Правила по охране труда при изготовлении пищевых полуфабрикатов из мяса, рыбы, овощей. ТОИ Р-95120-(001-033)-95 (утв.-.2002).

14. Межотраслевая инструкция по оказанию первой помощи при несчастных случаях на производстве. – М., Издательство НЦ ЭНАС, 2007

5. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины ОП.04. Охрана труда и техника безопасности

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**
Знать:	
– правовые, нормативные и организационные основы охраны труда в сфере профессиональной деятельности;	Устный опрос, тестирование, выполнение самостоятельной работы по разделу 1. Общие вопросы охраны труда
– воздействие негативных факторов на человека;	
– требования безопасности на территории организации и в производственных помещениях;	Устный опрос, тестирование, выполнение самостоятельной работы по разделу 2. Требования безопасности на производстве
– производственную санитарию и гигиену труда.	Устный опрос, тестирование, выполнение самостоятельной работы по разделу 3. Производственная санитария и гигиена труда
Уметь:	
– оценивать состояние техники безопасности на производстве;	Практическая работа раздела 2. Требования безопасности на производстве
– пользоваться средствами индивидуальной и групповой защиты;	Практическая работа раздела 1. Общие вопросы охраны труда
– оказывать первую помощь при несчастных случаях;	
– соблюдать правила безопасности труда, производственной санитарии и пожарной безопасности.	Практические работы – раздела 2. Требования безопасности на производстве; – раздела 3. Производственная санитария и гигиена труда.