

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Южно-Уральский государственный аграрный университет»
Институт ветеринарной медицины
Троицкий аграрный техникум

УТВЕРЖДАЮ:

Зам. директора по учебной работе

О.Г. Жукова

« 18 » 05 2018 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.11 ОХРАНА ТРУДА

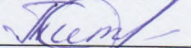
профессионального цикла
программы подготовки специалистов среднего звена
по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов
базовая подготовка
форма обучения очная

Троицк
2018

РАССМОТРЕНА:

Предметно-цикловой методической комиссией по специальностям:
Технология молока и молочных продуктов, Технология мяса и мясных
продуктов

Председатель

 Титова Н.В.

Протокол № 5

Июня 20 18 г.

Составитель:

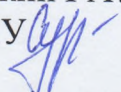
Абзалилова А.М., преподаватель ТАТ ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ 

Эксперты:

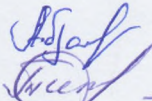
Внутренняя экспертиза:

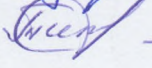
Техническая экспертиза:

Абзалилова А.М., преподаватель ТАТ ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ 


Сурайкина Э. Р., методист ТАТ ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ 

Содержательная экспертиза:

Абзалилова А.М., преподаватель ТАТ ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ 

Титова Н.В. председатель ПЦМК ТАТ ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ 

Внешняя рецензия:

Змейкина И.Е. старший преподаватель кафедры животноводства и
птицеводства ИВМ ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ 

Рабочая программа разработана на основе Федерального государственного
образовательного стандарта среднего профессионального образования по
специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов,
утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от «22»
04.2014 г. № 378.

Рабочая программа разработана в соответствии с разъяснениями по
формированию примерных программ учебных дисциплин начального
профессионального и среднего профессионального образования на основе
Федеральных государственных образовательных стандартов начального
профессионального и среднего профессионального образования,
утвержденными И.М. Реморенко, директором Департамента государственной
политики и нормативно – правового регулирования в сфере образования
Министерства образования и науки Российской Федерации от 27 августа 2009
года.

Содержание программы реализуется в процессе освоения обучающимися
программы подготовки специалистов среднего звена по специальности
19.02.07 Технология молока и молочных продуктов в соответствии с
требованиями актуализированных ФГОС СПО третьего поколения.

РАССМОТРЕНА:

Предметно-цикловой методической комиссией по специальностям:
Технология молока и молочных продуктов, Технология мяса и мясных
продуктов

Председатель

 Титова Н.В.

Протокол № 5

Июня 20 18 г.

Составитель:

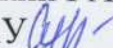
Абзалилова А.М., преподаватель ТАТ ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ 

Эксперты:


Внутренняя экспертиза:

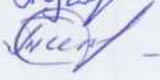
Техническая экспертиза:

Абзалилова А.М., преподаватель ТАТ ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ 


Сурайкина Э. Р., методист ТАТ ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ 

Содержательная экспертиза:

Абзалилова А.М., преподаватель ТАТ ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ 

Титова Н.В. председатель ПЦМК ТАТ ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ 

Внешняя рецензия:

Змейкина И.Е. старший преподаватель кафедры животноводства и
птицеводства ИВМ ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ 

Рабочая программа разработана на основе Федерального государственного
образовательного стандарта среднего профессионального образования по
специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов,
утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от «22»
04.2014 г. № 378.

Рабочая программа разработана в соответствии с разъяснениями по
формированию примерных программ учебных дисциплин начального
профессионального и среднего профессионального образования на основе
Федеральных государственных образовательных стандартов начального
профессионального и среднего профессионального образования,
утвержденными И.М. Реморенко, директором Департамента государственной
политики и нормативно – правового регулирования в сфере образования
Министерства образования и науки Российской Федерации от 27 августа 2009
года.

Содержание программы реализуется в процессе освоения обучающимися
программы подготовки специалистов среднего звена по специальности
19.02.07 Технология молока и молочных продуктов в соответствии с
требованиями актуализированных ФГОС СПО третьего поколения.

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ	13
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	14

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.11 ОХРАНА ТРУДА

1.1. Область применения программы

Рабочая программа дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов

1.2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:

дисциплина ОП. 11 Охрана труда входит в профессиональный цикл.

1.3 Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;
- использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;
- участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в том числе оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;
- проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;
- разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда;
- вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда;
- вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- системы управления охраной труда в организации;
- законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;
- обязанности работников в области охраны труда;
- фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;
- возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);

-порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала);

-порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты.

Формируемые профессиональные компетенции:

ПК1.1.Принимать молочное сырье на переработку.

ПК1.2.Контролировать качество сырья.

ПК1.3.Организовывать и проводить первичную переработку сырья в соответствии с его качеством.

ПК2.1.Контролировать соблюдение требований к сырью при выработке цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания.

ПК2.2.Изготавливать производственные закваски.

ПК2.3.Вести технологические процессы производства цельномолочных продуктов.

ПК2.4.Вести технологические процессы производства жидких и пастообразных продуктов детского питания.

ПК2.5.Контролировать качество цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания.

ПК2.6.Обеспечивать работу оборудования для производства цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания.

ПК 3.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при выработке различных сортов сливочного масла и напитков из пахты.

ПК 3.2. Вести технологические процессы производства различных сортов сливочного масла.

ПК 3.3. Вести технологические процессы производства напитков из пахты.

ПК 3.4. Контролировать качество сливочного масла и продуктов из пахты.

ПК 3.5. Обеспечивать работу оборудования при выработке различных сортов сливочного масла и напитков из пахты.

ПК4.1.Контролировать соблюдение требований к сырью при выработке сыра и продуктов из молочной сыворотки.

ПК4.2.Изготавливать бактериальные закваски и растворы сычужного фермента.

ПК4.3.Вести технологические процессы производства различных видов сыра.

ПК4.4.Вести технологические процессы производства продуктов из молочной сыворотки.

ПК4.5.Контролировать качество сыра и продуктов из молочной сыворотки.

ПК4.6.Обеспечивать работу оборудования для производства различных видов сыра и продуктов из молочной сыворотки.

ПК5.1.Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК5.2.Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК5.3.Организовывать работу трудового коллектива.

ПК5.4.Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК5.5.Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

Формируемые общие компетенции:

ОК1.Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК2.Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК3.Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести ответственность.

ОК4.Осуществлять поиски, использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК5.Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК6.Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК7.Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК8.Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК9.Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

1.4 Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 54 часов;

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 36 часов;

внеаудиторной (самостоятельной) работы обучающегося 14 часов;

консультации 4 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	54
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	36
в том числе:	
лабораторные занятия	не предусмотрено
практические занятия	14
контрольные работы	не предусмотрено
курсовая работа (проект) <i>(если предусмотрено)</i>	не предусмотрено
Внеаудиторная (самостоятельная) работа обучающегося (всего)	18
в том числе: консультации 4 часа	
самостоятельная работа над курсовой работой (проектом) <i>(если предусмотрено)</i> <i>указываются другие виды самостоятельной работы при их наличии (реферат, расчетно-графическая работа, домашняя работа и т.п.).</i>	не предусмотрено
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2 Тематический план и содержание дисциплины ОП.11 Охрана труда

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
Введение	1.	Основные понятия, терминология охраны труда: -производственные травмы и заболевания.	2	1
Раздел 1. Опасные и вредные производственные факторы			8	
Тема: 1.1.Условия труда	Содержание учебного материала			
	2.	Производственная среда: - основные стадии идентификации негативных производственных факторов; - классификация опасных и вредных производственных факторов; -наиболее типичные источники опасных и вредных производственных.	2	1
	Лабораторные занятия		-	
	Практические занятия		-	
	Контрольные работы		-	
	Самостоятельная работа обучающихся		-	
Тема 1.2.Системы управления охраной труда	Содержание учебного материала			
	3.	Систему контроля и надзора за безопасностью труда: - основные виды контроля за безопасностью труда на предприятиях.	2	1
	Лабораторные занятия		-	
	Практические занятия		4	

	4.	Трудовой договор: № 1 -разновидности, содержание трудовых договоров, - сроки заключение трудовых договоров.	2	2
	5.	Условия труда: № 2 -факторы физические, биологические, психологические.	2	2
	Контрольные работы		-	
	Самостоятельная работа обучающихся		-	
Раздел 2. Права и обязанности работников в области охраны труда			28	
Тема 2.1 Законы и иные нормативные акты, содержащие требования охраны труда	Содержание учебного материала			
	6.	Аттестация рабочих мест: -требование предъявляемые к рабочему месту.	2	1
	7.	Права и обязанности работника: - основные права и обязанностей работников.	2	1
	8.	Права и обязанности работодателя: - основные права и обязанностей работодателя.	2	1
	9.	Средства индивидуальной защиты: - основные способы и средства защиты; - физические и другие негативные факторы; - сфера будущей профессиональной деятельности.	2	1
	Лабораторные занятия		-	
	Практические занятия		-	
	Контрольные работы		-	
	Самостоятельная работа обучающихся Написать сообщение на тему: Защита человека от химических и биологических факторов.		9	
Тема 2.2 Инструктаж	Содержание учебного материала			

работника (персонала), по охране труда на рабочем месте.	10.	Инструктаж: -основные виды инструктажей проводимые на производстве; -определение и разъяснения с учетом специфики работ.	2	1
	Лабораторные занятия		-	
	Практические занятия		-	
	Контрольные работы		-	
	Самостоятельная работа обучающихся		-	
Тема 2.3 Использования средств коллективной и индивидуальной защиты	Содержание учебного материала			
	11.	Защита человека от опасности механического травматизм: - безопасные приемы работ с ручными инструментами; - особенности обеспечения безопасности; - подъемно- транспортного оборудования. - требование Т.О	2	1
	Лабораторные занятия		-	
	Практические занятия		2	
	12.	Расследование и учет несчастных случаев: № 3 - основной порядок расследованиенесчастных случаев; - составление акта о несчастном случае.	2	2
	Контрольные работы		-	
	Самостоятельная работа обучающихся		-	
Тема 2.4 Средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с	Содержание учебного материала			
	13.	Действие электрического тока на организм: - электролитическое, биологическое, механическое воздействие тока; - классификация помещений по степени опасности поражения электрическим током;	2	1

выполняемой профессиональной деятельностью.		- средства защиты от поражения током; - защитное заземление; - защита от статистического электричества.		
	Лабораторные занятия		-	
	Практические занятия		-	
	Контрольные работы		-	
	Самостоятельная работа обучающихся		-	
Раздел 3. Охрана труда на производстве			16	
Тема 3.1.Деятельность (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда.	Содержание учебного материала			
	Лабораторные занятия			
	Практические занятия		4	
	14.	Терморегуляция: № 4 -принципы терморегуляции организма человека; -влияния холодных и теплых температурных условий на организм человека.	2	2
	15.	Психофизиологические основы безопасности труда: - перечисление виды трудовой деятельности; общность и различия между физическим и умственным трудом; -влияние алкоголя на труд человека; -энергетические затраты при различных видах трудовой деятельности. - способы оценки тяжести напряженности труда.	2	1
	16.	Микроклимат и освещение помещений: № 5 - перечислите параметры микроклимата и их нормирование; - методы обеспечения комфортных климатических условий в помещения;.	2	2

		- требование и виды систем освещения и параметрам освещения на рабочих местах: методы расчета контроля освещения; - требования к организации освещения на рабочих местах.		
	Контрольные работы		-	
	Самостоятельная работа обучающихся Написать сообщение на тему Микроклимат помещений.		10	
Тема 3.2 Порядок хранения средств индивидуальной защиты.	Содержание учебного материала			
	Лабораторные занятия		-	
	Практические занятия		4	
	17.	Пожарная безопасность: № 6 - основной порядок поведения при пожаре; - порядок эвакуации пострадавших.	2	2
	18.	Оказание первой помощи: № 7 - при переломе конечностей; - при ушибах; - при ожогах; - солнечном ударе.	2	2
	Контрольные работы		-	
	Самостоятельная работа обучающихся		-	
	ВСЕГО (часов): 54			

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия:

учебного кабинета Основ безопасности жизнедеятельности и охраны труда

Оборудование учебного кабинета:

Противогаз марки ГП-5

Стенд «Государственная символика»

Стенд «Гражданская оборона»

Стенд «Здоровый образ жизни и медицинская подготовка»

Плакаты по разделу «Основы военной службы»

Фильмы по разделам: «Обеспечение личной безопасности и сохранение здоровья»; «Государственная система обеспечения личной безопасности»; «Основы медицинских знаний»; «Основы обороны государства»

Технические средства обучения:

Проектор Acer projector P 1163

Экран на штативе Apollo-T 200*200

Ноутбук Acer PB TE-69-KB

Ноутбук Acer PB TE-69-KB

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Арустамов, Э. А. Охрана труда в торговле [Электронный ресурс] : учебник / Э.А. Арустамов. – Москва : Академия, 2014. – 160 с. - Режим доступа: <http://www.academia-moscow.ru/reader/?id=81541>

Дополнительные источники:

2. Безопасность жизнедеятельности [Электронный ресурс] : учебник / Арустамов Э.А. и др. – 13-е изд., стер. – Москва : Академия, 2014. – 176 с. - Режим доступа: <http://www.academia-moscow.ru/reader/?id=105753>;
3. Косолапова, Н. В. Основы безопасности жизнедеятельности [Электронный ресурс] : учебник / Косолапова Н.В. , Прокопенко Н.А. – Москва : Академия, 2014. – 336 с. - Режим доступа: <http://www.academia-moscow.ru/reader/?id=81735>;

Интернет ресурсы:

1. Электронно-библиотечная система издательства «Лань» [Электронный ресурс]. – Санкт-Петербург, 2010-2016. – Режим доступа: <http://e.lanbook.com/>; доступ по логину и паролю.
2. Электронно-библиотечная система «Университетская библиотека онлайн» [Электронный ресурс]. – Москва, 2001-2016. – Режим доступа: <http://biblioclub.ru/>; доступ по логину и пароль

3.3. Перечень образовательных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине

Форма работы	Вид занятия (Количество часов)		
	Урок	ЛЗ	ПЗ, семинар
Интерактивный урок	-	-	14
Работа в малых группах	5	-	-
Компьютерные симуляции	-	-	-
Деловые или ролевые игры	10	-	-
Анализ конкретных ситуаций	10	-	-
Учебные дискуссии	10	-	-
Конференции	-	-	-
Обобщающие и структурно-логические таблицы, схемы, опорные конспекты	5	-	-

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и тестирования.

Результаты обучения (освоения умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки
<p>Уметь: выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности; использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности; участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в том числе оценивать условия труда и уровень травмобезопасности; проводить вводный инструктаж работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ; разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда; вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда; вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения;</p> <p>знать: системы управления охраной труда в организации; законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации; обязанности работников в области охраны труда; фактические или потенциальные последствия</p>	<p>тестирование</p> <p>устный опрос тестирование</p>

собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда; возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом); порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала); порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты

дифференцированный зачет
в форме тестирования