

Правительство Республики Хакасия
Министерство образования и науки Республики Хакасия
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Республики Хакасия «Аграрный техникум»

УТВЕРЖДАЮ:

Заместитель директора по УПР

_____ И.А. Арасланов

«___» _____ 2024 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.11. ОХРАНА ТРУДА**

по специальности среднего профессионального образования
19.02.12 «Технология продуктов питания животного происхождения»

РАССМОТРЕНО

На заседании ЦК

Протокол № ___

от «___» _____ 2024 г.

_____ В.В. Бабанцев

Шира, 2024 г.

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.11 «Охрана труда» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее СПО) 19.02.12 «Технология продуктов питания животного происхождения».

Организация – разработчик: ГАПОУ РХ «Аграрный техникум»

Разработчик: Большаков С.В., преподаватель ГАПОУ РХ «Аграрный техникум»

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ
ДИСЦИПЛИНЫ**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 5. ОБУЧЕНИЕ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ
ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП 11 «ОХРАНА ТРУДА»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОП 11 «Охрана труда» является обязательной частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.12 «Технология продуктов питания животного происхождения»

Учебная дисциплина «Охрана труда» обеспечивает формирование профессиональных и общих компетенций по всем видам деятельности ФГОС по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения. Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии:

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ОК	Умения	Знания
ОК01 – ОК 09 ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 2.1 П.К 2.2 ПК 2.3 ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.3 ПК 3.4 ПК 3.5 ЛР 1 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 4 ЛР 5 ЛР 6 ЛР 7 ЛР 8 ЛР 9 ЛР 10 ЛР 11 ЛР 12	<p>У1. Выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;</p> <p>У2. Использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;</p> <p>У3. Участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в том числе оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;</p> <p>У4. Проводить вводный инструктаж работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики</p> <p>У5. Разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда;</p> <p>У6. Вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда;</p>	<p>З1. Системы управления охраной труда в организации;</p> <p>З2. Законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;</p> <p>З3. Обязанности работников в области охраны труда;</p> <p>З4. Фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;</p> <p>З5. Возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);</p> <p>З6. Порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала);</p> <p>З7. Порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защит</p>

	У7. Вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения	
--	--	--

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы учебной дисциплины	44
в том числе:	
лекции	16
практические занятия	26
Самостоятельная работа	2
Промежуточная аттестация в форме диф.зачёта	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы, личностные результаты
1	2	3	4
Тема 1. Государственное регулирование в сфере Охраны труда	Содержание учебного материала	5	ОК1 – ОК9 ПК 2.1-ПК 2.3 ЛР 1- ЛР 12
	1. Правовые основы охраны труда. Основные понятия, термины и определения в области охраны труда. Организация работы по охране труда. Государственная политика, управление и надзор за исполнением законодательства о труде, охране труда и промышленной безопасности	1	
	Практическое занятие № 1 1. Оформление нормативно-технических документов, в соответствии с действующими Федеральными Законами в области охраны труда	4	
Тема № 2 Основные положения трудового права	Содержание учебного материала	3	ОК1 – ОК9
	1. Трудовой договор, трудовой распорядок организации. Понятие рабочего времени. Обязанности и ответственность работников и должностных лиц по соблюдению требований охраны труда, трудового распорядка и законодательства о труде. Охрана труда женщин и молодёжи.	1	
	2. Система стандартов по технике безопасности: назначение, объекты.	1	

	3. Положение о системе сертификации работ по охране труда в организациях: назначение, содержание. Межотраслевые правила по охране труда, назначение, содержание, порядок действия (работа с таблицей)	1	
Тема № 3 Организация работы по охране труда на предприятии	Содержание учебного материала	3	ОК1 – ОК9 ПК 1.1 – ПК 1.2 ЛР 1- ЛР 12
	1. Функции и задачи управления охраной труда на предприятии. Обучение работающих безопасным методам труда на производстве мясной промышленности	1	
	2. Аттестация рабочих мест по условиям труда	1	
	3. Гарантии и компенсации по условиям труда	1	
Тема № 4 Производственный травматизм и профессиональная заболеваемость	Содержание учебного материала	11	ОК1 – ОК9 ПК 1.1 – ПК 1.2 ПК 2.1-ПК 2.3 ПК 3.1 - ПК 3.5ЛР 1- ЛР 12
	1. Классификация опасных и вредных, производственных факторов и травм. Причины возникновения несчастных случаев и профессиональных заболеваний.	1	
	2. Средства коллективной защиты от травм	1	
	3. Предельно допустимые концентрации вредных веществ, характерных для предприятий мясной промышленности. Профилактика профессиональных заболеваний. Первая помощь при несчастных случаях	1	
	Практическая работа № 2		
1. Гигиенические критерии оценки условий труда	4		
Тема № 5	Содержание учебного материала	21	

Электробезопасность и пожарная безопасность.	1. Обеспечение электробезопасности. Действие электрического тока на человека и факторы влияющие на степень поражения. Меры защиты от поражения электрическим током.	1	ОК1 – ОК9
	2. Пожарная безопасность: понятие, последствия ее несоблюдения. Правовая база: ФЗ «О пожарной безопасности», стандарты ССБТ, правила и инструкции по пожарной безопасности. Организация пожарной охраны в предприятиях.	1	ПК 1.1 – ПК 1.2 ПК 2.1-ПК 2.3 ПК 3.1 - ПК 3.5
	3. Противопожарный инструктаж: понятие, назначение, виды, порядок, сроки проведения и документальное оформление. Противопожарный режим содержания территории предприятия, его помещений и оборудования. . Пожарный инвентарь. Противопожарное водоснабжение, его виды, особенности устройства и применения. Средства пожарной сигнализации и связь, их типы, назначение. Организация эвакуации людей при пожаре на мясоперерабатывающем производстве.	1	ЛР 1- ЛР 12
	Практическая работа № 3	4	
	1. Организация пожарной охраны на предприятиях мясной промышленности		
	Практическая работа № 4	4	
	1. Организация пожарной охраны на предприятиях мясной промышленности		
Практическая работа № 5	4		
1. Первичные средства пожаротушения			
Практическая работа № 6	6		
1. Первая помощь при поражении электрическим током			
Тема № 6	Содержание учебного материала	3	ОК1 – ОК9

Требования безопасности к производственному оборудованию	1.Нормативная база: стандарты ССБТ, правила и инструкции по технике безопасности. Общие требования безопасности, предъявляемые к торгово-технологическому оборудованию (к материалам, конструкции, эксплуатации, элементам защиты, монтажу). Опасные зоны технологического оборудования применяемых в мясной промышленности.	2	ПК 1.1 – ПК 1.2 ПК 2.1-ПК 2.3 ПК 3.1 - ПК 3.5 ЛР 1- ЛР 12
	3.Специальные требования безопасности при эксплуатации различных типов торгово-технологического оборудования: механического, торгового, измерительного, холодильного, подъемно-транспортного	1	
Самостоятельная работа учащихся	Написание рефератов	2	
Промежуточная аттестация	Дифференцированный зачёт		
Всего:		44	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Безопасности жизнедеятельности и охраны труда», оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (термометры, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Печатные издания

Нормативные документы:

1. Конституция Российской Федерации [Электронный ресурс] / Режим доступа: <http://www.constitution.ru/>
2. Гражданский кодекс Российской Федерации. [Электронный ресурс] / Режим доступа: <http://base.garant.ru/10164072/>
3. Трудовой кодекс Российской Федерации [Электронный ресурс] / Режим доступа: <http://ivo.garant.ru/#/document/12125268/paragraph/6963504:1>
4. Кодекс Российской Федерации об административных правонарушениях [Электронный ресурс] / Режим доступа:
5. Уголовный кодекс Российской Федерации [Электронный ресурс] / Режим доступа: <http://base.garant.ru/10108000/>

Основная литература:

1. Бурашников Ю.М., Максимов А.С. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле: учебное пособие– 8-е изд.стер. – М. Издательский центр «Академия», 2019.–320с.

2. Фатыхов Д.Ф., Белехов А.Н. Охрана труда в торговле, общественном питании, пищевых производствах в малом бизнесе и быту: Учеб. пособиеидлянач.проф. образования.-3-е изд., перераб. И доп. – М.: ИРПО; Изд.центр «Академия» 2020. – 224с.

1.2.1. Электронные издания (электронные ресурсы)

3. Иванов А.А. Открытый урок «Электробезопасность на предприятии общественного питания». 2016. [Электронный ресурс] /Режим доступа: <http://festival.allbest.ru/articles/55682>, свободный
4. Информационный портал «Охрана труда в России [Электронный ресурс] /Режим доступа: <http://www.ohranatruda.ru>
5. Официальный сайт Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии Росстандарт [Электронный ресурс] /Режим доступа: <http://www.gost.ru>

3.2.3. Дополнительные источники:

1. Охрана труда в торговле, общественном питании, пищевых производствах в малом бизнесе и быту. Практикум. Учебное пособие для студ. учреждений сред. проф. образования – 3-е изд. стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 224с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Методы оценки</i>
<p>Знать:</p> <p>З 1. Системы управления охраной труда в организации;</p> <p>З 2. Законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;</p> <p>З.3. Обязанности работников в области охраны труда;</p> <p>З.4. Фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;</p> <p>З5. Возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);</p> <p>З6. Порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала);</p> <p>З7. Порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защит</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p>- письменного/устного опроса;</p> <p>- тестирования;</p>

<p>Уметь:</p> <p>У 1. Выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;</p> <p>У 2. Использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;</p> <p>У3. Участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в том числе оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;</p> <p>У4. Проводить вводный инструктаж работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики;</p> <p>У 5. Разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда;</p> <p>У 6. Вырабатывать и контролировать навыки,</p>	<p>- Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям;</p> <p>-адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий;</p> <p>- точность оценки;</p> <p>- соответствие требованиям инструкций, регламентов;</p> <p>- рациональность действий.</p>	<p>Текущий контроль:</p> <p>- защита отчетов по практическим занятиям;</p> <p>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий.</p> <p>Промежуточная аттестация:</p> <p>- экспертная оценка выполнения практических заданий, экзамен</p>

<p>необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда;</p> <p>У7. Вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения;</p>		
--	--	--

5. ОБУЧЕНИЕ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

Освоение дисциплины обучающимися с ограниченными возможностями здоровья может быть организовано как совместно с другими обучающимися, так и в отдельных группах. Предполагаются специальные условия для получения образования обучающимися с ограниченными возможностями здоровья.

В курсе предполагается использовать социально-активные и рефлексивные методы обучения, технологии социокультурной реабилитации с целью оказания помощи в установлении полноценных межличностных отношений с другими студентами, создании комфортного психологического климата в студенческой группе. Подбор и разработка учебных материалов производятся с учетом предоставления материала в различных формах: аудиальной, визуальной, с использованием специальных технических средств и информационных систем.

Освоение дисциплины инвалидами и лицами с ОВЗ осуществляется с использованием средств обучения общего и специального назначения (персонального и коллективного использования). Материально-техническое обеспечение предусматривает приспособление аудиторий к нуждам лиц с ОВЗ.

Обучающиеся с нарушенным слухом нуждаются в большей степени в использовании разнообразного наглядного материала в процессе обучения. Сложные для понимания темы должны быть снабжены как можно большим количеством схем, диаграмм, рисунков, компьютерных презентаций, другим наглядным материалом. Звуковую информацию нужно дублировать зрительной, для лучшего усвоения необходимо каждый раз писать на доске используемые термины. Предъявляемая

видеоинформация может сопровождаться текстовой бегущей строкой или сурдологическим переводом.

Слабовидящим следует предоставить возможность использовать звукозаписывающие устройства и компьютеры во время занятий. При лекционной форме занятий обучающемуся с плохим зрением следует разрешить пользоваться диктофоном. Все записанное на доске должно быть озвучено. Медиамаериалы также следует использовать и адаптировать с учетом индивидуальных особенностей обучения лиц с ОВЗ.

Форма проведения аттестации для студентов-инвалидов устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей. Для студентов с ОВЗ предусматривается доступная форма предоставления заданий оценочных средств, а именно:

- в печатной или электронной форме (для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата);
- в печатной форме или электронной форме с увеличенным шрифтом и контрастностью (для лиц с нарушениями слуха, речи, зрения);
- методом чтения ассистентом задания вслух (для лиц с нарушениями зрения).

Студентам с инвалидностью увеличивается время на подготовку ответов на контрольные вопросы. Для таких студентов предусматривается доступная форма предоставления ответов на задания, а именно:

- письменно на бумаге или набором ответов на компьютере (для лиц с нарушениями слуха, речи);
- выбором ответа из возможных вариантов с использованием услуг ассистента (для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата);
- устно (для лиц с нарушениями зрения, опорно-двигательного аппарата).

При необходимости для обучающихся с инвалидностью процедура оценивания результатов обучения может проводиться в несколько этапов.