

Министерство образования Новосибирской области
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Новосибирской области
**«НОВОСИБИРСКИЙ КОЛЛЕДЖ ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ И
ПЕРЕРАБОТКИ»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

ОП.11. «Охрана труда»

Новосибирск 2022 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности (специальностям) среднего профессионального образования (далее СПО) 19.02.07 «Технология молока и молочных продуктов», входящей в состав укрупненной группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

Организация-разработчик:
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Новосибирской области «Новосибирский колледж пищевой промышленности
и переработки»

Разработчики:
Коперницкий О.А., преподаватель первой квалификационной категории

Согласовано:

Методист  /Г.В. Векшина/

Рассмотрено на заседании ПЦК профессионального цикла по профессиям 19.01.04, 19.01.07 и специальности 19.02.03

Протокол № 1 от 31.08.22
Председатель ПЦК  Кабанцова Галина Александровна

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРИМЕРНОЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРИМЕРНОЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	15
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	17

1. ПАСПОРТ ПРИМЕРНОЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОХРАНА ТРУДА

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины «Охрана труда» является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.07 «Технология молока и молочных продуктов», входящей в состав укрупненной группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: Дисциплина «Охрана труда» является обязательной дисциплиной профессионального цикла.

1.3. Компетенции и личностные результаты, на формирование которых работает дисциплина

Общие компетенции:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

Основные виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции:

ПК 1.1. Организовывать и производить приемку сырья.

ПК 1.2. Контролировать качество поступившего сырья.

ПК 1.3. Организовывать и осуществлять хранение сырья.

ПК 1.4. Организовывать и осуществлять подготовку сырья к переработке.

ПК 2.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.

ПК 2.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс изготовления полуфабрикатов при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.

ПК 2.3. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства хлеба и хлебобулочных изделий.

ПК 2.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования хлебопекарного производства.

ПК 3.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве кондитерских изделий.

ПК 3.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства сахаристых кондитерских изделий.

ПК 3.3. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства мучных кондитерских изделий.

ПК 3.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве кондитерских изделий.

ПК 4.1. Контролировать соблюдение требований к качеству сырья при производстве различных видов макаронных изделий.

ПК 4.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства различных видов макаронных изделий.

ПК 4.3. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве различных видов макаронных изделий.

ПК 5.1. Планировать основные показатели производства продукции и оказания услуг в области производства хлеба, хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий.

ПК 5.2. Планировать выполнение работ и оказание услуг исполнителями.

ПК 5.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 5.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ и оказания услуг исполнителями.

ПК 5.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

Личностные результаты реализации программы воспитания:

ЛР 1. Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.

ЛР 2. Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.

ЛР 3. Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением.

Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.

ЛР 5. Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.

ЛР 7. Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.

ЛР 9. Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях

ЛР 10. Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.

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

Цель освоения дисциплины “Охрана труда”-формирование знаний, умений и навыков по организации охраны труда в организациях и на предприятиях пищевой промышленности.

Основными задачами освоения дисциплины является

- овладение теоретическими знаниями и практическими навыками, необходимыми для профессиональной деятельности, по основным направлениям:

- освоение содержания основ управления безопасностью и охраны труда в пищевой промышленности;

- анализ системы мер, направленных на создание совершенной системы охраны труда, необходимой каждому предприятию, организации, учреждению;

- идентифицирование (выявление) опасных и вредных производственных факторов;

- организация всестороннего контроля за соблюдением работниками требований охраны труда;

- предупреждение производственного травматизма и профессиональных заболеваний;

- информирование и консультирование работников организации о состоянии охраны труда;

- изучение, обобщение и распространение передового опыта по охране труда в организациях пищевой промышленности.

В результате изучения дисциплины студент 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

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;

1.5. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 91 часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 65 часов;
самостоятельной работы обучающегося 26 часов.

2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	<i>91</i>
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	<i>65</i>
в том числе:	
лабораторные занятия	<i>0</i>
практические занятия	<i>20</i>
контрольные работы	<i>0</i>
курсовая работа (проект) <i>(если предусмотрено)</i>	<i>0</i>
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	<i>26</i>
<i>Итоговая аттестация в форме (указать) экзамен</i>	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины Охрана труда

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения	Компетенции
1	2	3	4	5
Введение.	Цели, задачи и предмет изучения охраны труда. Безопасность труда как область знаний. Основные понятия безопасности труда: труд, производственная деятельность, рабочая зона, рабочее место, производственная безопасность, производственная санитария, гигиена труда, травма, несчастный случай, профессиональное заболевание, негативные факторы, опасность, опасные производственные факторы, вредные производственные факторы, риск. Идентификация опасностей. Классификация условий труда по тяжести и напряженности трудового процесса. Классификация условий труда по факторам производственной среды. (ТЗ1)	2	2	ОК 1-6 ПК 01-07, ЛР 01-03
Раздел 1. Законодательная основа организации охраны труда в пищевой промышленности		22		ОК 1-6 ПК 01-07, ЛР 01-03
Тема 1.1. Нормативные правовые акты по охране труда	Содержание учебного материала			
	Основы законодательства об охране. Основные направления государственной политики в области охраны труда. (ТЗ2)	2	2	
Тема 1.2. Организация охраны труда, основы управления ею.	Практическое занятие №1 Основные положения законодательства по охране труда. Государственное управление охраной труда. Основные задачи службы охраны труда. Гарантии прав работников в области охраны труда.	2	2	
	Организация службы охраны труда. (ТЗ3)		2	
Тема 1.3. Обязательное социальное страхование от несчастных случаев на производстве и профессиональных заболеваний.	Практическое занятие №2 Основные задачи службы ОТ		2	
	Основные задачи обязательного социального страхования. Основные понятия Федерального закона «Об обязательном страховании от несчастных случаев на производстве и профессиональных заболеваниях». Обеспечение по социальному страхованию. (ТЗ4)	2	2	

Тема 1.4. Государственный надзор, контроль за выполнением Законодательства Российской Федерации об охране труда.	Содержание учебного материала:			
	Общие положения. Органы государственного специализированного надзора. Ростехнадзор. Роспотребнадзор. (ТЗ5)	2		
Тема 1.5. Аттестация рабочих мест	Аттестация рабочих мест. Ответственность. (ТЗ6)	2		
Тема 1.6. Показатели учета и анализа состояния охраны труда.	Показатели учета и анализа состояния охраны труда. Расчет показателей травматизма и методы изучения его причин. Экономический метод материального стимулирования работ по охране труда.(ТЗ7) Практическое занятие №3 Расчет показателей травматизма и методы изучения его причин.	2		
	Классификация несчастных случаев. Порядок расследования и учета несчастных случаев на производстве. Оформление материалов расследования несчастных случаев и их учет.(ТЗ8) Практическое занятие №4 Виды профессиональных заболеваний	2		
Тема 1.7. Расследование и учет несчастных случаев на производстве и профессиональных заболеваний.		2		
		2		
	Самостоятельная работа обучающегося (С.р.№1)	6		

	<p>Основные понятия и термины предмета охрана труда.</p> <p>Основные права работников на труд в условиях, соответствующих требованиям охраны труда.</p> <p>Льготы и компенсации, предоставляемые работникам при выполнении работ с вредными и опасными условиями труда.</p> <p>Виды ответственности за нарушение требований охраны труда.</p>	6	3	
Раздел 2. Производственная санитария.		18		
Тема 2.1. Основы производственной санитарии.	Содержание учебного материала:	2		ОК 1-8 ПК 1 1-4 2 ЛР 1; 4-9
	Основные сведения о производственной санитарии. Обеспечение микроклимата рабочей зоны. (ТЗ9)		2	
Тема 2.2. Защита от вредных факторов производственной сферы.	Защита от вредных факторов производственной сферы. Средства индивидуальной защиты органов дыхания. (ТЗ10)	2	2	
	Практическое занятие №5 Средства индивидуальной защиты		2	
Тема 2.3. Производственная вентиляция и кондиционирование.	Содержание учебного материала:		2	
	Система приточно-вытяжной вентиляции. Дефлекторы. Естественная вентиляция. (ТЗ11)	2		

Тема 2.4. Производственный шум и вибрация.	Звуковое давление. Инфразвук. Измерение шума. Нормирование и измерение вибрации. Защита от шума и вибрации.(ТЗ12)	2		
Тема 2.5 Электромагнитные и ионизирующие излучения.	Содержание учебного материала:		2	
	Вредные излучения и защита от них. Электромагнитные излучения. Ионизирующее излучения.(ТЗ13)	2		
	Практическое занятие №6 Вредные излучения и защита от них.	2		
Тема 2.6. Производственное освещение.	Содержание учебного материала:		1	
	Понятия светового потока, освещенности и яркости. Общие сведения. Гигиеническое нормирование освещения. Расчет освещения.(ТЗ14)	2		
Тема 2.7.Льготы и компенсация за работу с вредными и тяжелыми условиями труда.	Содержание учебного материала:	2	1	
	Льготы и компенсация за работу с вредными и тяжелыми условиями труда. Режим труда и отдыха.(ТЗ15)			
	Самостоятельная работа обучающегося (С.р.№2)	6		
	Факторы, определяющие микроклимат в производственном помещении. Методы измерения и борьбы с шумом. Пути снижения влияния вибрации на работающих.	6		
Раздел 3. Пожарная безопасность в пищевой промышленности		12		ОК 1-8 ПК 1 1-5 3 ЛР 1; 4-9
Тема 3.1. Организационные и технические противопожарные мероприятия.	Содержание учебного материала:	2		
	Организационные и технические противопожарные мероприятия. Огнестойкость зданий.(ТЗ16)		1	

Тема 3.2. Классификация производственных помещений и зон по взрывной и пожарной опасности.	Классификация производственных помещений и зон по взрывной и пожарной опасности. Эксплуатация электрооборудования во взрывоопасных и пожароопасных зонах.(ТЗ17)	2		
	Практическое занятие №7 Пожарная безопасность	2	2	
Тема 3.3. Средства обнаружения и тушения пожаров.	Практическое занятие №8 Взрывоопасные зоны.	2	2	
	Средства обнаружения и тушения пожаров. Огнетушащие вещества. Пожарные гидранты. Огнетушители. (ТЗ18)	2	2	
Тема 3.4 Пожарная сигнализация и связь	Электрическая пожарная сигнализация. Термоизвещатели и их конструкция.(ТЗ19)	2	2	
	Самостоятельная работа обучающегося (С.р. №3)	8		
	Рабочее время, его продолжительность. Правила предоставления работникам ежегодного отпуска.	8		
Раздел 4. Электробезопасность в пищевой промышленности		11		ОК 1-9 ЛК 1 1-5 4 ЛР 1 3-6; 7-10
Тема 4.1. Основы электробезопасности в пищевой промышленности	Содержание учебного материала:		1	
	Общие сведения. Схемы возможного включения человека в электрическую сеть и основные меры защиты от электропоражения. Напряжение прикосновения.(ТЗ20)	2		
Тема 4.2. Защитные меры при работе на	Практическое занятие №9 Первая медицинская помощь пострадавшему от электротока	2		

электроустановках.	Защитные меры при работе на электроустановках. Защита от статического электричества. (ТЗ21)	2	2	
Тема 4.3. Освобождение пораженного током от его воздействия.	Содержание учебного материала:			
	Освобождение пораженного током от его воздействия. Искусственное дыхание и наружный массаж сердца. (ТЗ22)	2		
	Доврачебная помощь при ожогах. (ТЗ23)	1		
	Самостоятельная работа обучающегося (С.р.№4) Средства защиты от поражения электротоком	6		
	Практическое занятие №10 Зачет	2		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета «Социально-экономических дисциплин», предусмотрена дистанционная форма (работа через интернет ресурсы, систему дистанционного обучения «Moodle»)

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий;
- нормативно-правовая документация.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением, мультимедиа комплекс, интерактивная доска.

Средства обучения при дистанционной форме (нормативно-справочная литература в электронном виде на ЭОР колледжа «Moodle» , программное обеспечение общего и профессионального назначения, комплект учебно-методической документации.)

В условиях дистанционного обучения:

- инструктаж и выдача задания производится на электронном образовательном ресурсе колледжа «Moodle»;
- обратная связь и консультации осуществляются на электронном образовательном ресурсе колледжа «Moodle», Skype, Zoom и т.д.;
- выполненные задания хранятся на электронном образовательном ресурсе в разделе изучаемой дисциплины (модуля);
- консультация, зачет или экзамен осуществляется в форме телеконференции в программе Zoom.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Охрана труда на предприятиях пищевой промышленности: учебник для студ. сред.проф. образования/В.М. Калинина. – М.: Издательский центр «Академия», 2018.- 320с.

2. . Стригун Л.М., Танасейчук М.К. Охрана труда в отраслях экономики. Часть 2. Учебное пособие. – Калининград: ФГОУ ВПО «КГТУ» 2017, 208с.
3. Аттестация рабочих мест по условиям труда Учебное пособие. – Кемерово: Изд.-во КемТИПП, 2017. – 265 с.

Дополнительные источники:

1. Бурашников Ю.М., Максимов А.С. Безопасность жизнедеятельности. Охрана труда на предприятиях пищевых производств. — 416 с
2. Охрана труда [Электронный ресурс]http://www.tehbez.ru/Docum/DocumList_DocumFolderID_16.html
3. Охрана труда на предприятии [Электронный ресурс] http://otherreferats.allbest.ru/life/00224305_0.html
4. Охрана труда в пищевой промышленности [Электронный ресурс] <http://bookfi.org/book/54902>
5. Видеофильмы по охране труда [Электронный ресурс] <http://yandex.ru/video/search>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

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

4.1. Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	4.2/Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>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</p>	<p>Фронтальный опрос; Контрольные работы в тестовой форме;</p>
<p>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; 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>Практическая работа на занятиях; Индивидуальная работа студентов.</p>

