

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ НОВОСИБИРСКОЙ ОБЛАСТИ
(Минобразования Новосибирской области)
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ НОВОСИБИРСКОЙ ОБЛАСТИ
«НОВОСИБИРСКИЙ КОЛЛЕДЖ ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ И
ПЕРЕРАБОТКИ»
(ГАПОУ НСО «Новосибирский колледж пищевой
промышленности и переработки»)

**Рабочая программа
учебного предмета
ОП. 03 Охрана труда**

По профессии

19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного
сырья

(Направление подготовки – Пекарь)

Новосибирск, 2023

Рабочая программа учебного предмета Охрана труда разработана в соответствии со следующими нормативными документами:

- Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 N 273-ФЗ;
- Приказ Минобрнауки России от 14.06.2013 № 464 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» с изменениями на 28 августа 2020 года;
- ФГОС СПО 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья;
- Примерной программой среднего профессионального образования

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

Составитель программы: Олег Аркадьевич Коперницкий, преподаватель первой квалификационной категории

Рассмотрено и утверждено:

На заседании ПЦК профессиональных дисциплин

протокол от _____ № _____

Председатель комиссии _____ /Г.А. Кабанцова/

СОГЛАСОВАНО:

Наименование организации:

Ф.И.О.,(должность представителя работодателей, подпись)

«_» _ 20 г. М.п.

СОДЕРЖАНИЕ

1.	ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	4
2.	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	7
3.	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	13
4.	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	15

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

1.1. Пояснительная записка

Программа учебного предмета Охрана труда является частью основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования по подготовке по профессии СПО 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья.

Программа разработана на основе требований ФГОС среднего общего образования, предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебного предмета Основы финансовой грамотности, в соответствии с письмом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 марта 2015 года N 06-259 «О направлении доработанных методических рекомендаций по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой специальности среднего профессионального образования».

1.2. Место предмета в структуре основной образовательной программы:

Учебный предмет Охрана труда является обязательной частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальностям СПО 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья. Учебный предмет Охрана труда является учебным предметом обязательной предметной области «Общепрофессиональный цикл» ФГОС среднего профессионального образования.

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

Общие компетенции:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;

ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;

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

ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;

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

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;

ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

Основные виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции:

ПК 1.1. Проверять исправность технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией.

ПК 1.2. Выполнять технологические операции по устранению неисправностей в работе технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией.

ПК 1.4. Готовить рабочее место, технологическое оборудование, системы безопасности и сигнализации, контрольно-измерительные приборы и автоматику на автоматизированных технологических линиях к запуску технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией.

ПК 2.1. Регулировать параметры и режимы технологических операций производства консервов и пищевых концентратов на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.

ПК 2.2. Проводить технические наблюдения за ходом технологического процесса производства консервов и пищевых концентратов.

ПК 2.3. Регулировать параметры качества продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства консервов и пищевых концентратов на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.

ПК 2.4. Упаковывать и маркировать готовую продукцию на специальном технологическом оборудовании.

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 4. Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»

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

ЛР 13. Способный при взаимодействии с другими людьми достигать поставленных целей, стремящийся к формированию в строительной отрасли и системе жилищно-коммунального хозяйства личностного роста как профессионала

ЛР 14. Способный ставить перед собой цели под для решения возникающих профессиональных задач, подбирать способы решения и средства развития, в том числе с использованием информационных технологий.

ЛР 15. Содействующий формированию положительного образа и поддержанию престижа своей профессии.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

2.1. Объем учебного предмета и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Максимальная учебная нагрузка	58
Объем образовательной программы учебной дисциплины	39
теоретические занятия	29
практические занятия	10
В т.ч.	
профессионально ориентированные занятия	10
Самостоятельная работа обучающегося	19
Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)	2

2.2. Тематический план и содержание учебного предмета ОП. 03 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. 1-4, ПК 1.1-2.1 ЛР 1-5
Раздел1. Законодательная основа организации охраны труда в пищевой промышленности				ОК. 2-5, ПК 5.1-5.5 ЛР 1-5
Тема 1.1.Нормативные правовые акты по охране труда	Основы законодательства об охране. Основные направления государственной политики в области охраны труда.(ТЗ2)	2	2	
Тема 1.2.Организация охраны труда, основы управления.	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	
Тема 1.3.Обязательное социальное страхование от несчастных случаев на производстве и профессиональных заболеваний.	Практическое занятие№2 Основные задачи службы ОТ	2	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. (ТЗ3)	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. (Т34)	2	2	ОК. 2-5, ПК 5.1-5.5 ЛР 1-5
Тема 1.5. Аттестация рабочих мест	Аттестация рабочих мест. Ответственность. (Т35)	2	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.(Т36)	2	2	
Тема 1.7. Расследование и учет несчастных случаев на производстве и профессиональных заболеваний.	Классификация несчастных случаев. Порядок расследования и учета несчастных случаев на производстве. Оформление материалов расследования несчастных случаев и их учет.(Т37)	2	2	

	<p>Самостоятельная работа обучающегося (С.р.№1)</p> <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>	5	2	
Раздел 2. Производственная санитария.				ОК. 5-9, ПК 2.2-3.4 ЛР 7-10
Тема 2.1. Основы производственной санитарии.	<p>Основные сведения о производственной санитарии. Обеспечение микроклимата рабочей зоны. (Т38)</p>	2	2	
Тема 2.2. Защита от вредных факторов производственной сферы.	<p>Защита от вредных факторов производственной сферы. Средства индивидуальной защиты органов дыхания. Звуковое давление. Инфразвук. Измерение шума. Нормирование и измерение вибрации. Защита от шума и вибрации (Т39)</p>	2	2	

	Практическое занятие №3 Средства индивидуальной защиты	2	2	
Тема 2.3. Производственное освещение. Электромагнитные и ионизирующие излучения.	Понятия светового потока, освещенности и яркости. Общие сведения. Гигиеническое нормирование освещения. Расчет освещения. (Вредные излучения и защита от них. Электромагнитные излучения. Ионизирующее излучения.(ТЗ10)	2	2	ОК. 5-9, ПК 2.2-3.4 ЛР 7-10
Тема 2.4. Льготы и компенсация за работу с вредными и тяжелыми условиями труда.	Льготы и компенсация за работу с вредными и тяжелыми условиями труда. Режим труда и отдыха.(ТЗ11)	2	1	
	Самостоятельная работа обучающегося (С.р.№2) Факторы, определяющие микроклимат в производственном помещении. Методы измерения и борьбы с шумом. Пути снижения влияния вибрации на работающих.	5	2	
Раздел 3. Пожарная безопасность в пищевой промышленности				ОК. 5-9, ПК 1.1-4.3 ЛР 3-9
Тема 3.1. Организационные и технические противопожарные мероприятия.	Организационные и технические противопожарные мероприятия. Огнестойкость зданий. Классификация производственных помещений и зон по взрывной и пожарной опасности. Эксплуатация электрооборудования во взрывоопасных и пожароопасных зонах. (ТЗ12)	2	2	

Тема 3.2. Классификация производственных помещений и зон по взрывной и пожарной опасности.	Практическое занятие №4 Пожарная безопасность	2	2	ОК. 5-9, ПК 1.1-4.3 ЛР 3-9
Тема 3.3. Средства обнаружения и тушения пожаров. Пожарная сигнализация и связь.	Средства обнаружения и тушения пожаров. Огнетушащие вещества. Пожарные гидранты. Огнетушители. (ТЗ13)	2	2	
	Электрическая пожарная сигнализация. Термоизвещатели и их конструкция. (ТЗ14)	2	2	
	Самостоятельная работа обучающегося (С.р. №3) Рабочее время, его продолжительность. Правила предоставления работникам ежегодного отпуска.	5	3	
Раздел 4. Электробезопасность в пищевой промышленности				ОК. 5-9, ПК 1.1-4.3 ЛР 3-7
Тема 4.1. Основы электробезопасности в пищевой промышленности	Содержание учебного материала: Общие сведения. Схемы возможного включения человека в электрическую сеть и основные меры защиты от электропоражения. Напряжение прикосновения. (ТЗ15)	1	2	
	Самостоятельная работа обучающегося (С.р.№4) Средства защиты от поражения электротоком	4	3	
	Практическое занятие №5 Зачет	2		
	Максимальная учебная нагрузка	58		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

3.1. Реализация программы предмета требует наличия учебного кабинета «Общественно-экономических дисциплин».

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий;
- комплект электронных видеоматериалов;
- задания для контрольных работ;
- профессионально ориентированные задания;
- материалы экзамена.

Технические средства обучения:

- персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением;
- проектор с экраном.

Залы:

Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет.

Средства обучения при дистанционной форме (нормативно-справочная литература, комплект плакатов, тематических стендов, инструкционные стенды, мультимедийный комплекс. Программное обеспечение общего и профессионального назначения, комплект учебно-методической документации.)

В условиях дистанционного обучения:

- инструктаж и выдача задания производится на электронном ресурсе колледжа;
- обратная связь и консультации осуществляются на электронном ресурсе колледжа и Skype.
- выполненные задания хранятся на электронном ресурсе в разделе изучаемой дисциплины;
- консультация, зачет или экзамен осуществляется в форме телеконференции в программе Moodle.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Основные источники:

Основные источники:

1. Охрана труда на предприятиях пищевой промышленности: учебник для студ. сред. проф. образования/В.М. Калинина. – М.: Издательский центр «Академия», 2019.- 320с. Стригун Л.М., Танасейчук М.К.
2. 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.

Интернет-ресурсы:

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

3.3. Требования к педагогическим работникам

Реализация ППКРС должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное или высшее образование, соответствующее профилю преподаваемого предмета.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе освоения материала: опросы в устной и письменной форме, промежуточное тестирование, самостоятельная работа студентов.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения:	
<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 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>Практикум, устный и письменный опрос, тестирование.</p>
Знания:	
<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>Устный и письменный опрос, тестирование, самостоятельная внеаудиторная работа студентов.</p>