

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ НОВОСИБИРСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
НОВОСИБИРСКОЙ ОБЛАСТИ
«НОВОСИБИРСКИЙ КОЛЛЕДЖ ПИЩЕВОЙ
ПРОМЫШЛЕННОСТИ
И ПЕРЕРАБОТКИ»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.03 ОХРАНА ТРУДА**

по профессии

19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из
растительного сырья
(Направление подготовки – Пекарь)

Новосибирск, 2025 г.

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.03 Охрана труда разработана в соответствии со следующими нормативными документами:

- Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 N 273-ФЗ;

- Приказ Министерства просвещения России от 24.08.2022 № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации № 973 от «11» ноября 2022 года «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья, (Зарегистрирован в Минюсте Российской Федерации 19 декабря 2022 г. N 71641)

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

Составитель Коперницкий Олег Аркадьевич, преподаватель первой квалификационной категории

Согласовано

Методист _____ / _____ /

Рассмотрено на заседании ПЦК профессионального цикла
по профессиям 19.01.18 и специальностям 19.02.03., 19.02.11
«__» августа 2054 г. Протокол № _

Председатель ПЦК _____ / В.С. Шакирова/

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	16
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	18

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.03 ОХРАНА ТРУДА

1.1 Область применения рабочей программы

Учебная дисциплина ОП.03 Охрана труда является обязательной частью общепрофессионального цикла основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения учебной дисциплины

Учебная дисциплина ОП.03 Охрана труда направлена на достижение следующих целей:

- изучение основ трудового законодательства, общих вопросов по охране труда, производственной санитарии, по технике безопасности, пожарной технике и пожарной безопасности на производстве;
- ознакомление с действующими нормами, правилами, инструкциями, ГОСТами и требованиями по технике безопасности, производственной санитарии и пожарной профилактике.

В рамках программы учебной дисциплины ОП.03 Охрана труда обучающимися осваиваются общие и профессиональные компетенции, знания и умения, личностные результаты (ЛР), предусмотренные рабочей программой воспитания, в соответствии с требованиями ФГОС:

Знания и умения

Знания	Умения
Должен знать: -основные техносферные опасности, их свойства и характеристики, характер воздействия вредных и опасных факторов на человека и природную среду, методы защиты от них применительно к сфере своей профессиональной деятельности; - системы управления охраной труда в организации; - законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные	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;

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; - порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты.	- участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в том числе оценивать условия труда и уровень травмобезопасности; - идентифицировать основные опасности среды обитания человека, оценивать риск их реализации, выбирать методы защиты от опасностей применительно к сфере своей профессиональной деятельности и способы обеспечения комфортных условий жизнедеятельности.
--	---

Общие компетенции

Код	Наименование компетенций
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 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

Профессиональные компетенции

Код	Наименование компетенций
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 1.3.	Очищать от загрязнений, смазывать и проводить санитарную обработку механических деталей и узлов оборудования по производству продуктов питания из растительного сырья согласно графикам профилактической обработки.
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.

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины

Максимальной учебной нагрузки обучающегося- 58 часов,

в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося- 39 часов ,

практических занятий-10 часов ,

самостоятельной работы обучающегося- 19 часов ,

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	<i>Объем часов</i>
Максимальная учебная нагрузка (всего)	58
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	39
в том числе:	
теоретические занятия	29
лабораторные занятия	-
практические занятия	10
контрольные работы	-
в том числе:	
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	19
в том числе:	
самостоятельная работа над курсовой работой (проектом) (если предусмотрено)	-
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	1

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.03 Охрана труда

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (если предусмотрены)	Количество часов			Коды компетенций и личностных результатов
1	2	3			4
		ТЗ	ПЗ	СР	
Раздел 1. Законодательная основа организации охраны труда в пищевой промышленности		14	4	5	ОК.01-ОК.05. ПК1.1.-ПК.1.4.
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.	2			
Тема 1.1.Нормативные правовые акты по охране труда	Основы законодательства об охране. Основные направления государственной политики в области охраны труда.	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		
Тема 1.3.Обязательное социальное страхование от	Практическое занятие №2 Основные задачи службы ОТ		2		

несчастных случаев на производстве и профессиональных заболеваний.	Основные задачи обязательного социального страхования. Основные понятия Федерального закона «Об обязательном страховании от несчастных случаев на производстве и профессиональных заболеваниях». Обеспечение по социальному страхованию.	2			
Тема 1.4. Государственный надзор, контроль за выполнением Законодательства Российской Федерации об охране труда.	Общие положения. Органы государственного специализированного надзора. Ростехнадзор. Роспотребнадзор.	2			ОК.02-ОК.05. ПК1.1.-ПК.1.4.
Тема 1.5. Аттестация рабочих мест	Аттестация рабочих мест. Ответственность.	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.	2			
Тема 1.7. Расследование и учет несчастных случаев на производстве и профессиональ	Классификация несчастных случаев. Порядок расследования и учета несчастных случаев на производстве. Оформление материалов расследования несчастных случаев и их учет.	2			

ных заболеваний.	Самостоятельная работа №1 Основные понятия и термины предмета охрана труда. Основные права работников на труд в условиях, соответствующих требованиям охраны труда. Льготы и компенсации, предоставляемые работникам при выполнении работ с вредными и опасными условиями труда. Виды ответственности за нарушение требований охраны труда.			5	ОК.02-ОК.05. ПК1.1.-ПК.1.4.
Раздел 2. Производственная санитария.		8	2	5	ОК.02-ОК.05. ПК1.1.-ПК.1.4.
Тема 2.1.Основы производственной санитарии.	Основные сведения о производственной санитарии. Обеспечение микроклимата рабочей зоны.	2			
Тема 2.2. Защита от вредных факторов производственной сферы.	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.	2			
	Практическое занятие №3 Средства индивидуальной защиты		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.(Т310)	2			

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.	2			ОК.02-ОК.05. ПК1.1.-ПК.1.4.
	Самостоятельная работа №2 Факторы, определяющие микроклимат в производственном помещении. Методы измерения и борьбы с шумом. Пути снижения влияния вибрации на работающих.			5	
Раздел 3. Пожарная безопасность в пищевой промышленности		6	2	5	ОК.02-ОК.05. ПК1.1.-ПК.1.4.
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.	2			
Тема 3.2. Классификация производственных помещений и зон по взрывной и пожарной опасности.	Практическое занятие №4 Пожарная безопасность		2		
Тема 3.3. Средства обнаружения и тушения пожаров. Пожарная сигнализация и связь.	Средства обнаружения и тушения пожаров. Огнетушащие вещества. Пожарные гидранты. Огнетушители.	2			
	Электрическая пожарная сигнализация. Термоизвещатели и их конструкция.	2			
	Самостоятельная работа №3 Рабочее время, его продолжительность. Правила предоставления работникам ежегодного отпуска.			5	
Раздел 4. Электробезопасность в пищевой промышленности		1	1	4	ОК.02-ОК.05.

Тема 4.1. Основы электробезопасности в пищевой промышленности	Общие сведения. Схемы возможного включения человека в электрическую сеть и основные меры защиты от электропоражения. Напряжение прикосновения.	1			ПК1.1.-ПК.1.4.
	Самостоятельная работа №4 Средства защиты от поражения электротоком			4	
	Практическое занятие №5 Основные меры защиты от электропоражения		1		ОК.02-ОК.05. ПК1.1.-ПК.1.4.
	Дифференцированный зачет		1		
ВСЕГО	58	29	10	19	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы учебной дисциплины требует наличия кабинета безопасности жизнедеятельности и охраны труда для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также для самостоятельной и воспитательной работы.

Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

Материально-техническое оснащение кабинета

Кабинет социально-экономических дисциплин, коммуникативных технологий в профессиональной деятельности	Оборудование: Ученические парты - 13 Компьютерный стол - 2 Шкаф для учебной литературы - 3 Тумбочка – 1 Стул – 25 Кресло – 1 Доска - 1 Компьютер с лицензионным программным обеспечением – 1 Аудиоколонки для прослушивания аудио и видеофайлов 2. Принтер HP LaserJet 1160 -1. Проектор «Vivitek» -1
---	---

Перечень необходимого комплекта лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства.

№ п/п	Наименование лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства
1	Офисное ПО из состава пакета Microsoft Office 2019
2	Операционная система Microsoft Windows 10 для образовательных организаций
3	Антивирусное программное обеспечение Касперский

Реализация программы учебной дисциплины обеспечена учебно-методической документацией. Внеаудиторная работа сопровождается

методическим обеспечением. Обучающиеся обеспечены доступом к образовательной платформе Moodle (<https://сдо.нкппип.рф/>)

3.2 Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками колледжа, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности и имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет.

Педагогические работники, привлекаемые к реализации программы, получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации не реже 1 раза в 3 года, с учетом расширения спектра профессиональных компетенций, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности.

3.3 Информационное обеспечение обучения

Для реализации программы каждый обучающийся обеспечен доступом к базам данных и библиотечному фонду образовательной организации. Библиотечный фонд имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендованные для использования в образовательном процессе, не старше пяти лет с момента издания.

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» 2019, 208с.

3. Аттестация рабочих мест по условиям труда Учебное пособие. – Кемерово: Изд.-во КемТИПП, 2019. – 265 с.

Интернет-ресурсы:

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 УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины раскрываются через усвоенные знания и приобретенные студентами умения, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций. Компетенции соотносятся с предметными результатами.

Для контроля и оценки результатов обучения предусмотрен выбор форм и методов с учетом профессионализации обучения по программе учебной дисциплины.

Код и наименование формируемых компетенций , личностных результатов	Раздел/Тема	Тип оценочных мероприятий
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам; ОК02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности; ОК03. 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 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	Раздел 1. Тема 1.1,1.2. Раздел 2. Тема 2.1., 2.1. Раздел 3. Тема 3.1. Раздел 4. Тема 4.1.	Заметки Тесты Устный опрос. Задания на зачете
ПК 1.1 Проверять исправность технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства	Раздел 1. Тема 1.1,1.2. Раздел 2.	Заметки Тесты Устный опрос.

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 1.3. Очищать от загрязнений, смазывать и проводить санитарную обработку механических деталей и узлов оборудования по производству продуктов питания из растительного сырья согласно графикам профилактической обработки. 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.	Тема 2.1.,2.2. Раздел 3. Тема 3.1. Раздел 4. Тема 4.1.	Задания на зачете
--	---	--------------------------