

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

Аннотация рабочей программы дисциплины

ОП. 11 Охрана труда

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

Троицк
2019

ОП. 11 Охрана труда

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.

2. Место дисциплины в структуре ИССЗ

дисциплина ОП.11 Охрана труда входит в профессиональный цикл.

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:

ПК 1.1. Принимать молочное сырье на переработку.

ПК 1.2. Контролировать качество сырья.

ПК 1.3. Организовывать и проводить первичную переработку сырья в соответствии с его качеством.

ПК 2.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при выработке цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания.

ПК 2.2. Изготавливать производственные закваски.

ПК 2.3. Вести технологические процессы производства цельномолочных продуктов.

ПК 2.4. Вести технологические процессы производства жидких и пастообразных продуктов детского питания.

ПК 2.5. Контролировать качество цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания.

ПК 2.6. 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
- ПК 4.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при выработке сыра и продуктов из молочной сыворотки.
- ПК 4.2. Изготавливать бактериальные закваски и растворы сычужного фермента.
- ПК 4.3. Вести технологические процессы производства различных видов сыра.
- ПК 4.4. Вести технологические процессы производства продуктов из молочной сыворотки.
- ПК 4.5. Контролировать качество сыра и продуктов из молочной сыворотки.
- ПК4.6. Обеспечивать работу оборудования для производства различных видов сыра и продуктов из молочной сыворотки.
- ПК 5.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.
- ПК 5.2. Планировать выполнение работ исполнителями.
- ПК 5.3. Организовывать работу трудового коллектива.
- ПК 5.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
- ПК 5.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию

Формируемые 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.

4. Общая трудоемкость дисциплины

Максимальная учебная нагрузка обучающегося 54 часа, в том числе:

обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося 36 часов;

самостоятельная работа обучающегося 14 часов;

консультации 4 часа.

Форма аттестации – дифференцированный зачет.

5. Тематический план учебной дисциплины

Раздел 1. Основы охраны труда

Тема 1.1Трудовая деятельность человека. Основные принципы обеспечения безопасности труда

Тема 1.2 Основные принципы обеспечения охраны труда

Тема 1.3 Основные положения трудового права. Правовые основы охраны труда

Тема 1.4 Государственное регулирование в сфере охраны труда

Тема 1.5 Государственные нормативные требования по охране труда

Тема 1.6 Обязанности и ответственность работников по соблюдению требований охраны труда и трудового распорядка

Тема 1.7. Обязанности и ответственность должностных лиц по соблюдению требований законодательства о труде и об охране труда

Раздел 2. Основы управления охраной труда в организации

Тема 2.1 Обязанности работодателя по обеспечению безопасных условий и охраны труда

Тема 2.2 Управление внутренней мотивацией работников на безопасный труд и соблюдение требований охраны труда. Организация системы управления охраной труда

Тема 2.3 Социальное партнерство работодателя и работников в сфере охраны труда. Организация общественного контроля

Тема 2.4 Аттестация рабочих мест по условиям труда

Тема 2.5 Разработка инструкций по охране труда

Тема 2.6 Организация обучения по охране труда и проверки знаний требований охраны труда работников организаций

Тема 2.7 Предоставление компенсаций за условия труда; обеспечение работников средствами индивидуальной защиты

Тема 2.8 Основы предупреждения профессиональной заболеваемости

Тема 2.9 Документация и отчетность по охране труда. Сертификация работ по охране труда в организациях

Раздел 3. Специальные вопросы обеспечения требований охраны труда и безопасности производственной деятельности

Тема 3.1 Основы предупреждения производственного травматизма

Тема 3.2 Техническое обеспечение безопасности зданий и сооружений, оборудования и инструмента, технологических процессов

Тема 3.3 Коллективные средства защиты: вентиляция, освещение, защита от шума и вибрации

Тема 3.4 Опасные производственные объекты и обеспечение промышленной безопасности. Организация безопасного производства работ с повышенной опасностью

Тема 3.5 Обеспечение электробезопасности. Обеспечение пожарной безопасности

Тема 3.6 Обеспечение безопасности работников в аварийных ситуациях. Социальная защита пострадавших на производстве

Раздел 4. Социальная защита пострадавших на производстве

Тема 4.1 Общие правовые принципы возмещения причиненного вреда

Тема 4.2 Обязательное социальное страхование от несчастных случаев на производстве и профессиональных заболеваний

Тема 4.3 Порядок расследования и учета несчастных случаев на производстве

Тема 4.4 Порядок расследования и учета профессиональных заболеваний. Оказание первой помощи пострадавшим на производстве