

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации  
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования

«Южно-Уральский государственный аграрный университет»  
Институт ветеринарной медицины  
Троицкий аграрный техникум



УТВЕРЖДАЮ:

Зам. директора по учебной работе

 О.Г. Жукова

«27» марта 2019 г.

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

### ОП.11 ОХРАНА ТРУДА

профессионального цикла  
адаптированной образовательной программы  
подготовки специалистов среднего звена  
по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов  
базовая подготовка  
форма обучения очная

Троицк  
2019

## РАССМОТРЕНА:

предметно-цикловой методической комиссии по специальностям: Технология молока и молочных продуктов, Технология мяса и мясных продуктов

Председатель



Титова Н.В.

Протокол № 5

25 марта 2019 г.

Составитель:

Абзалилова А.М., преподаватель ТАТ ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ

**Эксперты:**

Внутренняя экспертиза:

Техническая экспертиза:

Абзалилова А.М., преподаватель ТАТ ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ

Сурайкина Э. Р., методист ТАТ ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ

Содержательная экспертиза:

Абзалилова А.М., преподаватель ТАТ ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ

Титова Н.В. председатель ПЦМК ТАТ ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ

Внешняя рецензия:

Змейкина И.Е. старший преподаватель кафедры животноводства и птицеводства ИВМ ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ

Рабочая программа разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от «22» 04.2014 г. № 378.

Рабочая программа разработана в соответствии с разъяснениями по формированию примерных программ учебных дисциплин начального профессионального и среднего профессионального образования на основе Федеральных государственных образовательных стандартов начального профессионального и среднего профессионального образования, утвержденными И.М. Реморенко, директором Департамента государственной политики и нормативно – правового регулирования в сфере образования Министерства образования и науки Российской Федерации от 27 августа 2009 года.

Содержание программы реализуется в процессе освоения обучающимися адаптированной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов в соответствии с требованиями актуализированных ФГОС СПО третьего поколения.

## СОДЕРЖАНИЕ

	<b>стр.</b>
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ	13
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	14

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

## ОП.11 ОХРАНА ТРУДА

### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа дисциплины является частью адаптированной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов

### 1.2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:

дисциплина ОП. 11 Охрана труда входит в профессиональный цикл.

### 1.3 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:

ПК1.1.Принимать молочное сырье на переработку.

ПК1.2.Контролировать качество сырья.

ПК1.3.Организовывать и проводить первичную переработку сырья в соответствии с его качеством.

ПК2.1.Контролировать соблюдение требований к сырью при выработке цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания.

ПК2.2.Изготавливать производственные закваски.

ПК2.3.Вести технологические процессы производства цельномолочных продуктов.

ПК2.4.Вести технологические процессы производства жидких и пастообразных продуктов детского питания.

ПК2.5.Контролировать качество цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания.

ПК2.6.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.

ПК4.1.Контролировать соблюдение требований к сырью при выработке сыра и продуктов из молочной сыворотки.

ПК4.2.Изготавливать бактериальные закваски и растворы сычужного фермента.

ПК4.3.Вести технологические процессы производства различных видов сыра.

ПК4.4.Веститехнологическиепроцессыпроизводствапродуктовизмолочнойсыворотки.

ПК4.5.Контролировать качество сыра и продуктов из молочной сыворотки.

ПК4.6.Обеспечиватьработуоборудования для производства различных видов сыра и продуктов из молочной сыворотки.

ПК5.1.Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК5.2.Планироватьвыполнениеработисполнителями.

ПК5.3.Организовыватьработутрудовогоколлектива.

ПК5.4.Контролироватьходооцениватьрезультатывыполненияработисполнителями.

ПК5.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

Формируемые общие компетенции:

ОК1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести ответственность.

ОК4. Осуществлять поиски, использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального или личностного развития.

ОК5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

#### **1.4 Количество часов на освоение дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 54 часов;

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 36 часов;

внеаудиторной (самостоятельной) работы обучающегося 18 часов.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	54
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	36
в том числе:	
лабораторные занятия	не предусмотрено
практические занятия	14
контрольные работы	не предусмотрено
курсовая работа (проект) <i>(если предусмотрено)</i>	не предусмотрено
<b>Внеаудиторная (самостоятельная) работа обучающегося (всего)</b>	18
в том числе:	
самостоятельная работа над курсовой работой (проектом) <i>(если предусмотрено)</i>	не предусмотрено
<b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</b>	

## 2.2 Тематический план и содержание дисциплины ОП.11 Охрана труда

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
<b>Введение</b>	1.	Основные понятия, терминология охраны труда: -производственные травмы и заболевания.	2	1
<b>Раздел 1. Опасные и вредные производственные факторы</b>			<b>8</b>	
<b>Тема: 1.1 Условия труда</b>	<b>Содержание учебного материала</b>			
	2.	Производственная среда: - основные стадии идентификации негативных производственных факторов; - классификация опасных и вредных производственных факторов; -наиболее типичные источники опасных и вредных производственных.	2	1
	Лабораторные занятия		-	
	Практические занятия		-	
	Контрольные работы		-	
	Самостоятельная работа обучающихся		-	
<b>Тема 1.2.Системы управления охраной труда</b>	<b>Содержание учебного материала</b>			
	3.	Систему контроля и надзора за безопасностью труда: - основные виды контроля за безопасностью труда на предприятиях.	2	1
	Лабораторные занятия		-	
	Практические занятия		4	

	4.	Трудовой договор: № 1 -разновидности, содержание трудовых договоров, - сроки заключение трудовых договоров.	2	2
	5.	Условия труда: № 2 -факторы физические, биологические, психологические.	2	2
	Контрольные работы		-	
	Самостоятельная работа обучающихся		-	
<b>Раздел 2. Права и обязанности работников в области охраны труда</b>			<b>28</b>	
<b>Тема 2.1 Законы и иные нормативные акты, содержащие требования охраны труда</b>	<b>Содержание учебного материала</b>			
	6.	Аттестация рабочих мест: -требование предъявляемые к рабочему месту.	2	1
	7.	Права и обязанности работника: - основные права и обязанностей работников.	2	1
	8.	Права и обязанности работодателя: - основные права и обязанностей работодателя.	2	1
	9.	Средства индивидуальной защиты: - основные способы и средства защиты; - физические и другие негативные факторы; - сфера будущей профессиональной деятельности.	2	1
	Лабораторные занятия		-	
	Практические занятия		-	
	Контрольные работы		-	
	Самостоятельная работа обучающихся Написать сообщение на тему: Защита человека от химических и биологических факторов.		9	
<b>Тема 2.2 Инструктаж</b>	<b>Содержание учебного материала</b>			

<b>работника (персонала), по охране труда на рабочем месте.</b>	10.	Инструктаж: -основные виды инструктажей проводимые на производстве; -определение и разъяснения с учетом специфики работ.	2	1
	Лабораторные занятия		-	
	Практические занятия		-	
	Контрольные работы		-	
	Самостоятельная работа обучающихся		-	
<b>Тема 2.3 Использования средств коллективной и индивидуальной защиты</b>	<b>Содержание учебного материала</b>			
	11.	Защита человека от опасности механического травматизм: - безопасные приемы работ с ручными инструментами; - особенности обеспечения безопасности; - подъемно- транспортного оборудования. - требование Т.О	2	1
	Лабораторные занятия		-	
	Практические занятия		2	
	12.	Расследование и учет несчастных случаев: № 3 - основной порядок расследование несчастных случаев; - составление акта о несчастном случае.	2	2
	Контрольные работы		-	
	Самостоятельная работа обучающихся		-	
<b>Тема 2.4 Средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с</b>	<b>Содержание учебного материала</b>			
	13.	Действие электрического тока на организм: - электролитическое, биологическое, механическое воздействие тока; - классификация помещений по степени опасности поражения электрическим током;	2	1

<b>выполняемой профессиональной деятельностью.</b>		- средства защиты от поражения током; - защитное заземление; - защита от статистического электричества.		
	Лабораторные занятия		-	
	Практические занятия		-	
	Контрольные работы		-	
	Самостоятельная работа обучающихся		-	
<b>Раздел 3. Охрана труда на производстве</b>			<b>16</b>	
<b>Тема 3.1. Деятельность (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>			
	Лабораторные занятия			
	Практические занятия		4	
	14.	Терморегуляция: № 4 -принципы терморегуляции организма человека; -влияния холодных и теплых температурных условий на организм человека.	2	2
	15.	Психофизиологические основы безопасности труда: - перечисление виды трудовой деятельности; общность и различия между физическим и умственным трудом; -влияние алкоголя на труд человека; -энергетические затраты при различных видах трудовой деятельности. - способы оценки тяжести напряженности труда.	2	1
	16.	Микроклимат и освещение помещений: № 5 - перечислите параметры микроклимата и их нормирование; - методы обеспечения комфортных климатических условий в помещения;.	2	2

		- требование и виды систем освещения и параметрам освещения на рабочих местах: методы расчета контроля освещения; - требования к организации освещения на рабочих местах.		
	Контрольные работы		-	
	Самостоятельная работа обучающихся Написать сообщение на тему Микроклимат помещений.		10	
<b>Тема 3.2 Порядок хранения средств индивидуальной защиты.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>			
	Лабораторные занятия		-	
	Практические занятия		4	
	17.	Пожарная безопасность: № 6 - основной порядок поведения при пожаре; - порядок эвакуации пострадавших.	2	2
	18.	Оказание первой помощи: № 7 - при переломе конечностей; - при ушибах; - при ожогах; - солнечном ударе.	2	2
	Контрольные работы		-	
	Самостоятельная работа обучающихся		-	
			<b>ВСЕГО (часов):</b>	<b>54</b>

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация дисциплины требует наличия:

- учебного кабинета Безопасность жизнедеятельности и охрана труда

*Оборудование учебного кабинета:*

– посадочные места по количеству обучающихся;

– рабочее место преподавателя;

- стенд : Государственная символика

- стенд : Гражданская оборона

- стенд : Здоровый образ жизни и медицинская подготовка

– противогазы марки ГП-5

*Технические средства обучения:*

– Проектор Acer projector

- Ноутбук Acer RB

- Экран на штативе Apollo

#### 3.2. Информационное обеспечение обучения

**Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

Основные источники:

1. Арустамов, Э. А. Охрана труда в торговле [Электронный ресурс] : учебник / Э.А. Арустамов. – Москва : Академия, 2014. – 160 с. - Режим доступа: <http://www.academia-moscow.ru/reader/?id=81541>; (дата обращения: 12.10.2016).

Дополнительные источники:

2. Безопасность жизнедеятельности [Электронный ресурс] : учебник / Арустамов Э.А. и др. – 13-е изд., стер. – Москва : Академия, 2014. – 176 с. - Режим доступа: <http://www.academia-moscow.ru/reader/?id=105753>; (дата обращения: 12.10.2016).
3. Косолапова, Н. В. Основы безопасности жизнедеятельности [Электронный ресурс] : учебник / Косолапова Н.В. , Прокопенко Н.А. – Москва : Академия, 2014. – 336 с. - Режим доступа: <http://www.academia-moscow.ru/reader/?id=81735>; (дата обращения: 12.10.2016).

Интернет ресурсы:

1. Электронно-библиотечная система издательства «Лань» [Электронный ресурс]. – Санкт-Петербург, 2010-2016. – Режим доступа: <http://e.lanbook.com/>; (дата обращения: 04.08.2016). – Доступ по логину и паролю.
2. Электронно-библиотечная система «Университетская библиотека онлайн [Электронный ресурс]. – Москва, 2001-2016. – Режим доступа: <http://biblioclub.ru/>; (дата обращения: 04.08.2016). – Доступ по логину и пароль

### 3.3. Перечень образовательных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине

Форма работы	Вид занятия (Количество часов)		
	Урок	ЛЗ	ПЗ, семинар
Интерактивный урок	-	-	14
Работа в малых группах	5	-	-
Компьютерные симуляции	-	-	-
Деловые или ролевые игры	10	-	-
Анализ конкретных ситуаций	10	-	-
Учебные дискуссии	10	-	-
Конференции	-	-	-
Обобщающие и структурно-логические таблицы, схемы, опорные конспекты	5	-	-

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и тестирования.

Результаты обучения ( освоения умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки
<p><b>Уметь:</b></p> <p>выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;</p> <p>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;</p> <p>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;</p> <p>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><b>знать:</b></p> <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;</p> <p>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>тестирование</p> <p>устный опрос тестирование</p> <p>дифференцированный зачет в форме тестирования</p>

