

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ САМАРСКОЙ ОБЛАСТИ  
«САМАРСКИЙ ТОРГОВО – ЭКОНОМИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ »

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **Охрана труда**

Самара, 2020

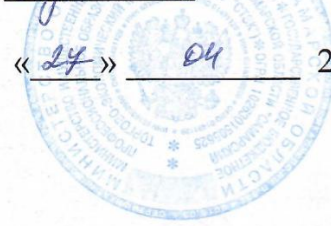
Рассмотрено на заседании  
ПЦК Пищевых производств и  
обслуживания

Протокол 19  
от « 14 » 04 2020

Председатель ПЦК Пищевых  
производств и обслуживания  
Ю.С. Большакова Ю.С. Большакова

УТВЕРЖДАЮ  
Директор ГБПОУ «СТЭК»  
Израйлова Н. А. Израйлова Н. А. Изотова

« 24 » 04 2020



Рабочая программа учебной дисциплины профессионального учебного цикла разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов (приказ Минобрнауки России от 22.04.2014 № 378)

**Организация - разработчик:** ГБПОУ «СТЭК»

**Разработчик:** Н.Н. Турутова, преподаватель ГБПОУ «СТЭК»

## СОДЕРЖАНИЕ

1.	Паспорт программы учебной дисциплины	4
2.	Структура и содержание учебной дисциплины	9
3.	Условия реализации программы учебной дисциплины	13
4.	Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины	15

# **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

## **Охрана труда**

### **1.1 Область применения программы:**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов.

### **1.2 Требования к результатам освоения дисциплины:**

В результате освоения учебной 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 учебной 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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен обладать общими и профессиональными компетенциями, включающими в себя способность:

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.

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.

ПК 4.6. 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

### **1.3. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки – 72 часов, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки -48 часов;
- самостоятельной работы - 24 часов

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	72
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	48
в том числе:	
практическая работа	20
<b>Самостоятельная работа студента (всего)</b>	24
Итоговая аттестация в форме зачета	



## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины Охрана труда

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практическая работа, самостоятельная работа	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>Раздел 1. Правовые и организационные основы охраны труда</b>		<b>12</b>	
<b>Тема 1.1.</b> Трудовое законодательство РФ.	<b>Содержание учебного материала:</b>		
	Основные законы по трудовому праву в РФ. Основные положения Правительства РФ по охране труда в РФ. Государственные гарантии и социальная поддержка граждан РФ. Защита прав и свобод граждан РФ.	2	1
	<b>Самостоятельная работа:</b>		
	Права и обязанности работников в соответствии с трудовым законодательством.	1	
<b>Тема 1.2.</b> Государственный надзор и контроль за охраной труда на предприятиях.	<b>Содержание учебного материала:</b>		
	Основные функции, задачи, цели и права государственных инспекторов по охране труда. Общественный контроль за охраной труда. Профессиональные союзы.	2	1
	<b>Самостоятельная работа:</b>		
	Структура по охране труда на предприятии.	1	
<b>Тема 1.3.</b> Организация работы по охране труда на предприятии.	<b>Содержание учебного материала:</b>		
	Обязанности работодателей по обеспечению охраны труда на предприятиях. Основные принципы организации охраны труда на предприятии. Служба охраны труда на предприятии. Комитеты по охране труда.	2	1,2
	Виды и характеристики инструктажей. Порядок и периодичность инструктирования работников предприятия. Оформление проведенного инструктажа.		
	<b>Практическая работа № 1 -2:</b>		
	Порядок разработки и утверждения инструкций по охране труда.	2	2,3
	<b>Самостоятельная работа:</b>		
	Рекомендации и инструкции по охране труда на предприятии.	2	
<b>Тема 1.4.</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>		

Специальная оценка условий труда.	Порядок проведения специальной оценки условий труда. Функции комиссии по специальной оценке условий труда. Гигиеническая оценка условий и характера труда. Травмобезопасность рабочих мест. Средства индивидуальной защиты на рабочем месте. Документация по специальной оценке условий труда.	4	1,2
	<b>Самостоятельная работа:</b> Карта специальной оценки условий труда рабочего места.	2	
<b>Раздел 2 Техника безопасности</b>		<b>36</b>	
<b>Тема 2.1.</b> Производственная санитария.	<b>Содержание учебного материала:</b>	4	1,2
	Вредные производственные факторы и меры защиты. Шум и вибрация, электромагнитные излучения. Санитарно – гигиенические условия и физиологические особенности труда. Производственное освещение. Микроклимат в помещении. Способы и средства защиты человека от физических, химических и биологических негативных факторов. Защита от вибрации, шума и повышенного содержания пыли в воздухе рабочей зоны. Средства индивидуальной и коллективной защиты.		
	<b>Практическая работа № 3 -6:</b> Определение шума в рабочей зоне. Определение параметров микроклимата на рабочем месте. Определение освещенности рабочих мест.	4	2,3
	<b>Самостоятельная работа:</b> Оптимальные и допустимые критерии условий труда. Классификация средств индивидуальной защиты. Хранение и использование СИЗ.	4	
<b>Тема 2.2.</b> Производственный травматизм.	<b>Содержание учебного материала:</b>	4	1
	Причины травматизма и профзаболеваний. Характеристика профзаболеваний. Несчастные случаи на производстве. Расследование и учет несчастных случаев на производстве. Оформление журнала инструктажей на производстве.		
	<b>Практическая работа № 7-10:</b> Составление акта по форме Н – 1. Составление плана мероприятий по предупреждению травматизма и профзаболеваний.	4	2,
	<b>Самостоятельная работа:</b> Организация обучения работников предприятий безопасности труда. Технические методы обеспечения безопасности.	4	
<b>Тема 2.3.</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>		1,2

Пожарная безопасность.	Организация пожарной охраны на предприятиях общественного питания. Пожароопасные свойства веществ и материалов. Противопожарная профилактика. Пожарная безопасность на предприятии и в производственных цехах. Пожарная сигнализация, огнетушители – характеристика, правила пользования. Действия в случае пожара.	8	
	<b>Практическая работа № 11 - 14:</b> Составление противопожарного инструктажа и пожарно – технического минимума.	4	3
	<b>Самостоятельная работа:</b> Средства тушения пожаров, пожарный инвентарь.	6	
<b>Тема 2.4</b> Электробезопасность.	<b>Содержание учебного материала:</b>		
	Действие электрического тока на организм. Электролитическое, биологическое, механическое воздействие тока. Защитное заземление.	1	1,2
	<b>Практическая работа № 15 - 20:</b> План действий при поражении человека электрическим током. Классификация помещений по степени опасности поражения электрическим током. Защита от статистического электричества.	6	2,3
	<b>Самостоятельная работа:</b> Анализ опасности поражения током в различных электрических сетях. Методы и средства обеспечения электробезопасности.	4	
	<b>Зачет</b>	1	
	Всего часов аудиторной нагрузки	48	
	Часы самостоятельной работы	24	
Итого		72	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)
3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

##### **Оборудование учебного кабинета:**

- - посадочные места по количеству студентов;
- - рабочее место преподавателя;
- - комплект учебно-наглядных пособий «Охрана труда»;

#### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

##### **Основные источники:**

1. Косолапова Н.В. Охрана труда. Уч. пос. -М. :КНОРУС, 2016.

##### **Дополнительные источники:**

1. Кирпичников В.П. Справочник механика общественного питания. – М.: Экономика, 2013. – 425 с.
2. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: Учебное пособие. – М.: ПрофОбрИздат, 2012. – 248 с.
3. Межотраслевые правила по охране труда в общественном питании ПОТ РМ – 011 – 2010
4. Типовая инструкция по охране труда для повара ТИ РМ - 045 – 2012.
5. Типовая инструкция по охране труда для кондитера ТИ РМ – 039 – 2012.
6. Журнал «Охрана труда и социальное страхование»
7. Журнал «Питание и общество»
8. Журнал «Справочник специалиста по охране труда»

##### **Интернет – ресурсы:**

[www.trkodeks.ru](http://www.trkodeks.ru)

[www.oxtrud.narod.ru](http://www.oxtrud.narod.ru)

[www.c](http://www.c-kondor.ru) – kondor.ru

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

**Контроль и оценка** результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения студентами индивидуальных заданий, исследований.

<b>Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b>
<b>Уметь:</b>	
выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;	Выполнение индивидуального задания
использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;	Выполнение индивидуального задания
участвовать в специальной оценке рабочих мест по условиям труда, в том числе оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;	Выполнение индивидуального задания
проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;	Выполнение индивидуального задания
разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда;	Выполнение индивидуального задания
вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда;	Выполнение индивидуального задания
вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения;	Выполнение индивидуального задания
<b>Знать:</b>	
системы управления охраной труда в организации;	Выполнение индивидуального задания
законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;	Выполнение индивидуального задания
обязанности работников в области охраны труда;	Выполнение индивидуального задания

фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;	Выполнение индивидуального задания
возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);	Выполнение индивидуального задания
порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала);	Выполнение индивидуального задания
порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты	Выполнение индивидуального задания