

**Министерство сельского хозяйства Российской Федерации  
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего  
образования «Дагестанский государственный аграрный университет  
имени М.М. Джамбулатова»  
Аграрно-экономический техникум**



**Рабочая программа  
Учебной дисциплины  
ОПЦ. 04 Охрана труда**

По профессии

19.01.19 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания животного происхождения

Форма обучения - очная  
Срок обучения – 10 месяцев

Махачкала 2023

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по профессии среднего профессионального образования (далее СПО) 19.01.19 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания животного происхождения, входящей в состав укрупненной группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

**Организация - разработчик:** ФГБОУ ВО «Дагестанский государственный аграрный университет имени М.М. Джембулатова»  
Аграрно-экономический техникум

**СОГЛАСОВАНО:**



Директор АЭТ

подпись

Магомедов Д.А.

**Одобрено на заседании ПЦК**

Общепрофессиональных,  
специальных дисциплин

20 «декабря» 2023 г., протокол №4.



Председатель ПЦК

(подпись)

Ф.А. Ашурбекова

(инициалы, фамилия)

## **СОДЕРЖАНИЕ**

1.	ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	4
2.	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	6
3.	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	12
4.	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	15

# **1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

## **1.1. Пояснительная записка**

Программа учебной дисциплины Охрана труда является частью основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования по подготовке по профессии СПО 19.01.19 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания животного происхождения.

Программа разработана на основе требований ФГОС среднего общего образования, предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебного предмета Охрана труда, 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 дисциплины в структуре основной образовательной программы:**

Учебная дисциплина Охрана труда является обязательной частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальностям 19.01.19 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания животного происхождения. Учебная дисциплина 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. Производить техническое обслуживание оборудования при производстве продуктов питания из мяса и колбасных изделий в соответствии с эксплуатационной документацией

ПК 1.2. Выполнять технологические операции производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями.

ПК 2.1 Проводить организационно – технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения

ПК 2.2 Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения

### **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 личностно 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**

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем в часах</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка</b>	<b>48</b>
<b>Объем образовательной программы учебной дисциплины</b>	<b>48</b>
теоретические занятия	24
практические занятия	24
В т.ч.	
профессионально ориентированные занятия	
<b>Самостоятельная работа обучающегося</b>	
<b>Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)</b>	

## 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
<b>Введение.</b>	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. 4,5, 7 ЛР 1-5
<b>Раздел1. Законодательная основа организации охраны труда в пищевой промышленности</b>				ОК. 4,5, 7 ЛР 1-5
<b>Тема 1.1.Нормативные правовые акты по охране труда</b>	Основы законодательства об охране. Основные направления государственной политики в области охраны труда.(ТЗ2)	2	2	
<b>Тема 1.2.Организация охраны труда, основы управления.</b>	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	
<b>Тема 1.3.Обязательное социальное страхование от несчастных случаев на производстве и профессиональных заболеваний.</b>	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. (ТЗз)	2	2	

<b>Тема 1.4. Государственный надзор, контроль за выполнением Законодательства Российской Федерации об охране труда.</b>	Содержание учебного материала:			
	Общие положения. Органы государственного специализированного надзора. Ростехнадзор. Роспотребнадзор. (Т34)	2	2	ОК. 4,5, 7 ЛР 1-5
	<b>Тема 1.5. Аттестация рабочих мест</b>	2	2	
	<b>Тема 1.6. Показатели учета и анализа состояния охраны труда</b>	2	2	
	<b>Тема 1.7. Расследование и учет несчастных случаев на производстве и профессиональных заболеваний</b>	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>			
<b>Раздел 2. Производственная санитария</b>				ОК. 4,5, 7 ЛР 7-10
<b>Тема 2.1. Основы производственной санитарии</b>	Основные сведения о производственной санитарии. Обеспечение микроклимата рабочей зоны. (ТЗ8)	2	2	
<b>Тема 2.2. Защита от вредных факторов производственной сферы</b>	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 (ТЗ9)	2	2	

	Практическое занятие №3 Средства индивидуальной защиты	2	2	
<b>Тема 2.3. Производственное освещение. Электромагнитные и ионизирующие излучения.</b>	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. 4,5, 7 ЛР 7-10
<b>Тема 2.4. Льготы и компенсация за работу с вредными и тяжелыми условиями труда.</b>	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.			
<b>Раздел 3. Пожарная безопасность в пищевой промышленности</b>				ОК. 4,5, 7 ЛР 3-9
<b>Тема 3.1. Организационные и технические противопожарные мероприятия.</b>	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	

<b>Тема 3.2. Классификация производственных помещений и зон по взрывной и пожарной опасности.</b>	Практическое занятие №4 Пожарная безопасность	2	2	ОК. 4,5, 7 ЛР 3-9
<b>Тема 3.3. Средства обнаружения и тушения пожаров. Пожарная сигнализация и связь.</b>	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.			
<b>Раздел 4. Электробезопасность в пищевой промышленности</b>				ОК. 4,5, 7 ЛР 3-7
<b>Тема 4.1. Основы электробезопасности в пищевой промышленности</b>	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			
	Практическое занятие №5 Зачет	2		
	<b>Максимальная учебная нагрузка</b>	<b>48</b>		

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

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

Реализация учебного предмета 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

<p><u>Кабинет безопасности жизнедеятельности и охраны труда.</u></p>	<p>Оборудование:</p> <p>Стол учительский -1</p> <p>Стол компьютерный -1</p> <p>Тумбочка для бумаг -1</p> <p>Компьютер с лицензионным программным обеспечением – 1</p> <p>Принтер -1</p> <p>Компьютерные колонки -2</p> <p>Мультимедийный сбор (проектор + доска)-1</p> <p>Доска школьная зеленая -1</p> <p>Столы ученические -14</p> <p>Стулья ученические 28 Стулья мягкие -4</p> <p>Сейф 1 Учебный автомат: АК-74 -2</p> <p>Штык-нож для автомата АК-74 -1</p> <p>Противогаз ГП-7В -7</p> <p>Прибор химической разведки ВПХР -</p> <p>Прибор: дозиметр-рентгенометр: ДП5Б -1</p> <p>Общевойсковой защитный костюм (ОЗК) -2</p> <p>Офицерский защитный костюм: Л-1 -2</p> <p>Набор имитаторов ранений и поражений -1</p> <p>Медицинская аптечка -1</p> <p>Носилки для транспортировки раненых -2</p> <p>Тонометр – для измерения давления -1</p> <p>Стенд: действия при пожаре -1</p> <p>Плакат: первичные средства пожаротушения -1</p> <p>Стенд: форменное обмундирование ВСРФ-3</p> <p>Стенд: первая медицинская помощь -1</p> <p>Плакат: классификация терроризма- 1</p> <p>Плакат: инструкция при обстреле -1</p> <p>Плакат: действия при получении угрозы -1</p>
--	---

	Плакат: взрывоопасные предметы -1 Стенд: информация -1 Плакат: путь эвакуации при ЧС-1 Портрет Президента РФ -1 Стенд: Герб РФ 1 Стенд: Флаг РФ -1 Инструкционные технологические карты, демонстрационные учебно - наглядные пособия, карты, плакаты, постеры, дидактический и раздаточный материалы.
--	--

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

Реализации программы общеобразовательного предмета Информатика 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. Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

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:**

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](http://www.tehbez.ru/Docum/DocumList_DocumFolderID_16.html)
6. Охрана труда на предприятии [Электронный ресурс]  
[http://otherreferats.allbest.ru/life/00224305\\_0.html](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
<b>Умения:</b>	
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;	Практикум, устный и письменный опрос, тестирование.
<b>Знания:</b>	

<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>
--	---