МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Краснодарского края
«Армавирский механико-технологический техникум»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП. 10 ОХРАНА ТРУДА

по специальности СПО **19.02.03 «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»**

2022 г

ОДОБРЕНА
Цикловой комиссией технических дисциплин и МДК
Председатель _____ Е.А. Рендович
Протокол № 14 от «19» мая 2022 г

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ КК АМТТ
_____ С.В.Петросян
«30» мая 2022 г.

Рассмотрена на заседании педагогического совета
Протокол № 10 от «30» мая 2022 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее СПО) **19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий**/19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии, утвержденного приказом МОН РФ от 22.04.2014 № 373, зарегистрированного Минюстом (регистрационный № 33402 от 01.08.2014)

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Краснодарского края «Армавирский механико-технологический техникум» (далее ГБПОУ КК АМТТ)

Разработчик:
_____ Уракчеева Г.Х., преподаватель общепрофессиональных, технических дисциплин и МДК ГБПОУ КК АМТТ

Рецензенты:

_____ Моторкин А.П - генеральный директор ООО «АэроклиматСервис» Квалификация по диплому инженер-теплотехник по специальности «Теплоснабжение промышленных и гражданских объектов»

_____ Ковалев А.П., инженер, Индивидуальный Предприниматель Ковалев А.П., квалификация - инженер, по специальности «Машины и аппараты пищевых производств»

СОДЕРЖАНИЕ

1. **ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** 4

2. **СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** 6

3. **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** 13

4. **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** 16

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП 10 Охрана труда

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО **19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий**/19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и программах повышения квалификации и профессиональной подготовке работников хлебокомбинатов, кондитерских и макаронных предприятий.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код [1] ПК, ОК, ЛР	Умения	Знания
ПК 1.1 - 1.4 ПК 2.1 - 2.4 ПК 3.1 - 3.4 ПК 4.1 - 4.3 ПК 5.1 - 5.5 ОК 1 - 9 ЛР 1 - 4 ЛР 9 - 10	- 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	- системы управления охраной труда в организации; - 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 работниками (персоналом); - порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала); - порядок хранения и

[1] Приводятся только коды компетенций общих и профессиональных, которые необходимы для освоения данной дисциплины; также приводятся коды личностных результатов реализации программы воспитания и с учетом особенностей профессии/специальности в соответствии с ОПОП.

	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;	использования средств коллективной и индивидуальной защиты

1.3. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в состав профессионального цикла, является общепрофессиональной

1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 54 час, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 36 часов;
самостоятельной работы обучающегося 18 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	**54**
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	**36**
в т.ч. в форме практической подготовки	**4**
практические занятия	**4**
контрольные работы	**3**
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	**18**
в том числе:	
реферат	**6**
изучение информационных источников (домашняя работа)	**8**
Разбор производственных ситуаций	**4**
Промежуточная аттестация в форме **дифференцированного зачета**	**1**

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Охрана труда»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся.		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
Раздел 1. ВОЗДЕЙСТВИЕ НЕГАТИВНЫХ ФАКТОРОВ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ СРЕДЫ НА ЧЕЛОВЕКА Тема 1.1. Идентификация вредных и опасных производственных факторов, воздействие и защита человека			**40**	
	Содержание учебного материала		**16**	2
	1	**Классификация и номенклатура негативных факторов.** Основные понятия и терминология безопасности труда. Негативные факторы. Опасность производственной среды. Аксиома потенциальной опасности жизнедеятельности. Риск трудовой деятельности. Понятия травмы, несчастного случая, профессионального заболевания. Безопасность труда и основные мероприятия безопасности труда. Стадии идентификации негативных производственных факторов. Классификация опасных и вредных факторов. Источники опасных и вредных производственных факторов различного вида на производстве. Опасные и вредные виды работ	2	
	2	**Источники и характеристики негативных факторов и их воздействие на человека** Источники и характеристики негативных факторов и их воздействие на человека Опасные механические факторы: механические движения и действия технологического оборудования, инструмента, механизмов и машин. Другие источники и причины механического травмирования, подъемно-транспортное оборудование. Порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала). Физические негативные факторы: виброакустические колебания, электромагнитные поля и излучения (неионизирующие излучения), ионизирующие излучения, электрический ток. Химические Негативные факторы (вредные вещества) - их классификация и нормирование. Порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты	1	2
		Контрольная работа (входной контроль)	1	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся.		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
	3	**Опасные факторы комплексного характера.** Пожаровзрывоопасность - основные сведения о пожаре и взрыве, категорирование помещений и зданий по степени взрывопожарной опасности; герметичные системы, находящиеся под давлением - классификация герметичных систем, опасности, возникающие при нарушении герметичности; статическое электричество. Возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций работниками (персонала).	2	2
	4	**Защита человека от физических негативных факторов.** Защита человека от физических негативных факторов Защита от вибрации, шума, инфра- и ультразвука. Защита от электромагнитных излучений; защита от постоянных электрических и магнитных полей, лазерного излучения, инфракрасного (теплового) и ультрафиолетового. Защита от радиации. Фактические или потенциальные последствия собственной деятельности или бездействия и их влияние на уровень безопасности труда	2	2
	5	**Защита человека от химических и биологических негативных факторов.** Защита человека от химических и биологических негативных факторов Защита от загрязнения воздушной среды: вентиляция и системы вентиляции, основные методы и средства очистки воздуха от вредных веществ. Защита от загрязнения водной среды: методы и средства очистки воды, обеспечение качества питьевой воды. Средства индивидуальной защиты человека от химических и биологических негативных факторов.	2	2
	6	**Защита человека от опасности механического травмирования.** Защита человека от опасности механического травмирования Методы и средства защиты при работе с технологическим оборудованием и инструментом: требования, предъявляемые к средствам защиты; основные защитные средства - оградительные устройства, предохранительные устройства, устройства аварийного отключения, тормозные устройства и др.; обеспечение безопасности при выполнении работ с ручным инструментом; обеспечение безопасности подъемно-транспортного оборудования.	2	2

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся.		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
	7	**Защита человека от опасных факторов комплексного характера.** Защита человека от опасных факторов комплексного характера Пожарная защита на производственных объектах: пассивные и активные меры защиты, методы тушения пожара, огнетушащие вещества и особенности их применения. Методы защиты от статического электричества; молниезащита зданий и сооружений. Методы и средства обеспечения безопасности герметичных систем: предохранительные устройства, контрольно-измерительные приборы, регистрация, техническое освидетельствование и испытание сосудов и емкостей.	2	
	Практическое занятие:		**2**	
	1	**Расчет пожарного запаса воды на предприятии.** Исследование производственного шума. Выявление опасных и вредных производственных факторов и соответствующих им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности. Разъяснение подчиненным работникам содержания установленных требований охраны труда, вырабатывание и контролирование навыков, необходимых для достижения требуемого уровня безопасности труда	2	
	Содержание учебного материала		**8**	
Тема 1.2. Обеспечение комфортных условий для трудовой деятельности	1	**Микроклимат производственных помещений.** Механизмы теплообмена между человеком и окружающей средой. Влияние климата на здоровье человека. Терморегуляция организма человека. Гигиеническое нормирование параметров микроклимата. Методы обеспечения комфортных климатических условий в рабочих помещениях **Контрольная работа (оперативный контроль)**	1 1	2
	2	**Освещение производственных помещений.** Освещение. Характеристики освещения и световой среды. Виды освещения и его нормирование. Искусственные источники света и светильники. Организация рабочего места для создания комфортных зрительных условий. Расчет освещения.	2	2

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся.		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
	3	**Психофизиологические основы безопасности труда.** Психофизиологические основы безопасности труда Психические процессы, свойства и состояния, влияющие на безопасность труда. Виды и условия трудовой деятельности: виды трудовой деятельности, классификация условий трудовой деятельности по тяжести и напряженности трудового процесса, классификация условий труда по факторам производственной среды. Основные психические причины травматизма	2	2
	4	**Эргономические основы безопасности труда** Антропометрические, сенсомоторные и энергетические характеристики человека. Организация рабочего места оператора с точки зрения эргономических требований.	2	2
	Самостоятельная работа обучающихся		**12**	
	1	Подготовить реферат на тему «Основные задачи охраны труда»		
	2	Самостоятельное изучение материала по темам: «Методы и средства очистки воды, обеспечение качества питьевой воды», пользуясь основной и дополнительной литературой.		
	3	Решить учебный кроссворд по теме: «Методы тушения пожара, огнетушащие вещества и особенности их применения.»		
	4	Самостоятельное изучение материала по темам: «Терморегуляция организма человека», пользуясь основной и дополнительной литературой		
	5	Подготовить реферат на тему «Обеспечения комфортных климатических условий в рабочих помещениях»		
	6	Самостоятельное изучение материала по темам: «Классификация травм», «Расследование несчастных случаев», пользуясь основной и дополнительной литературой		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся.		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
Раздел 2 УПРАВЛЕНИЕ БЕЗОПАСНОСТЬЮ ТРУДА **Тема 2.1 Правовые, нормативные и организационные основы безопасности труда, первая помощь пострадавшим**	**Содержание учебного материала**		**12**	
	1	**Правовые и нормативные основы безопасности труда.** Федеральный закон «Об основах охраны труда в РФ», Трудовой кодекс, гигиенические нормативы, санитарные нормы, санитарные нормы и правила, правила безопасности, система строительных норм и правил. Структура системы стандартов безопасности труда Госстандарта России. Система управления охраной труда в организации; нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда распространяющиеся на деятельность организации. Обязанности работников в области охраны труда	2	
	2	**Организационные основы безопасности труда.** Органы управления безопасностью труда, надзора и контроля за безопасностью труда, обучение, инструктаж и проверка знаний по охране труда; аттестация рабочих мест по условиям труда и сертификация производственных объектов на соответствие требованиям по охране труда; расследование и учет несчастных случаев на производстве, анализ травматизма; ответственность за нарушение требований по безопасности труда.	2	2
	3	**Экономические механизмы управления безопасностью труда.** Социально-экономическое значение, экономический механизм и источники финансирования охраны труда. Экономические последствия (ущерб) от производственного травматизма и профессиональных заболеваний. Экономический эффект и экономическая эффективность мероприятий по обеспечению требований охраны и улучшению условий труда. **Контрольная работа (рубежный контроль)**	1 1	2
	4	**Принципы оказания первой помощи пострадавшим.** Основные приемы. Обязанности работников, знания практических приемов при оказании первой помощи.	2	
	5	**Первая помощь при отравлении газом, поражении электрическим током.** Зависимость мер первой помощи от состояния пострадавшего.	1	2

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся.	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
	Практическое занятие:	**2**	
	1 **Расчет показателей производственного травматизма.** Анализ причин несчастного случая. Составление акта ф Н-1. Расследование, оформление и учет нестандартных случаев. Использование средств коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности. Участие в аттестации рабочих мест по условиям труда, в том числе оценка условий труда и уровня травмобезопасности. Проведение вводного инструктажа работников (персонала), инструктирование их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ. Ведение документации установленного образца по охране труда, соблюдение сроков её заполнения и условия хранения	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	**6**	
	1 Подготовить реферат на тему «Охрана труда женщин и молодежи»		
	2 Самостоятельное изучение материала по темам: «Профессиональные заболевания», «Установление льгот и компенсаций по условиям труда», пользуясь основной и дополнительной литературой		
	3 Ознакомиться с ФЗ «О пожарной безопасности», правилами и инструкциями о пожарной безопасности		
	Дифференцированный зачет	**1**	
	Итого: **Макс.в т.ч.** **Обязательная, в т.ч** **Практические занятия** **Контрольные работы** **Самостоятельная работа**	**54** **36** **4** **3** **18**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета «Безопасности жизнедеятельности и охраны труда»

Оборудование учебного кабинета:
- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий «Охрана труда»;
- учебная доска
- плакаты по охране труда
- лабораторные установки и оборудование для определения освещенности, уровня шума, уровня влажности, ионизации воздуха и запыленности воздуха, учебные фильмы

Технические средства обучения: компьютер с лицензионным программным обеспечением, мультимедиапроектор

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Родионова О.М., Семенов Д.А. Охрана труда. – М.: Издательский центр «Юрайт», 2021 г.

Дополнительные источники:

1. Графкина М.В. Охрана труда. – М.: Академия, 2021 г.

Журналы:

«Охрана труда и социальное страхование»

«Справочник специалиста по охране труда»

Нормативные источники:

1. Система стандартов безопасности труда (ССБТ)
2. ФЗ “О пожарной безопасности” № 69-ФЗ от 21.12.94
3. Конституция (Основной закон) Российской Федерации.
4. Трудовой Кодекс Российской Федерации, — М.: Маркетинг, 2002
5. ФЗ “Об основах охраны труда в РФ” № 181-ФЗ от 24.07.99
6. ФЗ “О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения” № 52-ФЗ
7. Типовые инструкции по охране труда при проведении погрузочно-разгрузочных работ и размещении грузов. ТИОТ М Р 001-2000
8. Система стандартов безопасности труда (ССБТ)

9. Постановление Правительства Российской Федерации «Об утверждении Положения о расследовании и учете несчастных случаев на производстве».
10. Постановление Правительства Российской Федерации «Об утверждении Положения о расследовании и учете профессиональных заболевании», №967 от 15.12.2000
11. Санитарные правила и нормы (СанПиН)
12. Строительные нормы и правила (СниП)
13. Система ГОСТов по охране труда
14. Каталог стандартов http://www.gost.ru/wps/portal/pages.CatalogOfStandarts
15. База ГОСТ http://www.igost.ru/

Интернет – ресурсы:
www.trkodeks.ru
www.oxtrud.narod.ru
www.c – kondor.ru

3.3. Требования к организации образовательного процесса

При изучении дисциплины обучающимися должны быть освоены профессиональные и общие компетенции:
ПК 1.1. Организовывать и производить приемку сырья.
ПК 1.2. Контролировать качество поступившего сырья.
ПК 1.3. Организовывать и осуществлять хранение сырья.
ПК 1.4. Организовывать и осуществлять подготовку сырья к переработке.
ПК 2.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.
ПК 2.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс изготовления полуфабрикатов при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.
ПК 2.3. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства хлеба и хлебобулочных изделий.
ПК 2.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования хлебопекарного производства.
ПК 3.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве кондитерских изделий.
ПК 3.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства сахаристых кондитерских изделий.
ПК 3.3. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства мучных кондитерских изделий.
ПК 3.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве кондитерских изделий.
ПК 4.1. Контролировать соблюдение требований к качеству сырья при производстве различных видов макаронных изделий.
ПК 4.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства различных видов макаронных изделий.

ПК 4.3. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве различных видов макаронных изделий
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.
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.

Занятия проводятся в учебных аудиториях, оснащенных необходимым учебным, методическим, информационным и программным обеспечением.

В преподавании используются лекционные, комбинированные и лабораторные занятия, информационно-коммуникационные технологии, игровые, а также проектные методы.

Освоению данной дисциплины предшествует изучение дисциплин математического и общего естественнонаучного цикла, а также междисциплинарных курсов учебного плана: ЕН.01 Математика, ЕН.03 Химия, профессионального цикла: ОП.01 Инженерная графика, ОП.03 Электротехника и электронная техника, ОП.04 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве, ОП.05 Автоматизация технологических процессов, ОП.11 Безопасность жизнедеятельности, МДК 01.01 Технология хранения и подготовки сырья, МДК 02.01 Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий

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 обучающимися индивидуальных заданий.

Результаты обучения [1] (освоенные умения, усвоенные знания)	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**
Знать:	
Системы управления охраной труда в организации;	собеседование, интерпретация результатов собеседования, проверка выполнения самостоятельной работы, проверка отчета по практическим работам.
Нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;	собеседование, интерпретация результатов собеседования, проверка выполнения самостоятельной работы, проверка отчета по практическим работам, проверка внеаудиторной самостоятельной работы.
Обязанности работников в области охраны труда;	тестирование, решение профессиональных задач, собеседование, интерпретация результатов собеседования, проверка внеаудиторной самостоятельной работы, проверка отчета по практическим работам
Фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;	тестирование, собеседование, интерпретация результатов собеседования, проверка внеаудиторной самостоятельной работы,
Возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций работниками (персоналом);	тестирование, устные ответы, проверка внеаудиторной самостоятельной работы, контрольные работы
Порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала);	тестирование, собеседование, интерпретация результатов собеседования, проверка внеаудиторной самостоятельной работы,
Порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты	тестирование, собеседование, интерпретация результатов собеседования, проверка внеаудиторной самостоятельной работы,
Уметь:	
Выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;	наблюдение за деятельностью студента при выполнении практических работ, интерпретация результатов наблюдения, решение профессиональных задач
Использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;	наблюдение за деятельностью студента при выполнении практических работ, интерпретация результатов наблюдения.

Результаты обучения [1] (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в том числе оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;	наблюдение за деятельностью студента при выполнении практических работ, интерпретация результатов наблюдения, анализ производственных ситуаций
Проводить вводный инструктаж работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;	наблюдение за деятельностью студента при выполнении практических работ, интерпретация результатов наблюдения, решение профессиональных задач
Разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда;	наблюдение за деятельностью студента при выполнении практических работ, интерпретация результатов наблюдения.
Вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда;	наблюдение за деятельностью студента при выполнении практических работ, интерпретация результатов наблюдения, решение профессиональных задач
Вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения	наблюдение за деятельностью студента при выполнении практических работ, интерпретация результатов наблюдения, анализ производственных ситуаций

[1] В ходе оценивания могут быть учтены личностные результаты.

РЕЦЕНЗИЯ

на рабочую программу учебной дисциплины ОП.10 Охрана труда по специальности 19.02.03 «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий», выполненную преподавателем Уракчеевой Г.Х.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО) 19.02.03 «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»

Структура и содержание программы соответствует требованиям ФГОС СПО по специальности 19.02.03 «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»

Программа дает возможность получить знания в области охраны труда на предприятиях хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства, отображает формирование общих компетенций и профессиональных компетенций ФГОС СПО, по специальности 19.02.03 «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»

Программа ОП.10 «Охрана труда» является дисциплиной общепрофессионального цикла. Программа предусматривает максимальную учебную нагрузку 54 часа, из них на самостоятельное изучение дисциплины 18 часов.

Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины содержит перечень основной литературы, дополнительной литературы, программного обеспечения и Интернет-ресурсы.

Материально-техническое обеспечение учебной дисциплины соответствует требованиям ФГОС СПО. В программе указан кабинет «Безопасности жизнедеятельности и охраны труда» с перечнем оборудования и технических средств обучения, обеспечивающих проведение всех видов учебной работы.

Рабочая программа учебной дисциплины предусматривает использование междисциплинарных связей с дисциплинами естественнонаучного и общепрофессионального цикла по данной специальности.

В целом, программа позволяет подготовить вполне квалифицированных специалистов.

Рецензент:

Моторкин А.П., генеральный директор ООО «АэроклиматСервис», квалификация - инженер-теплотехник, по специальности «Теплоснабжение промышленных и гражданских объектов»

РЕЦЕНЗИЯ

на рабочую программу учебной дисциплины **ОП.10 Охрана труда** по специальности **19.02.03 «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»**, выполненную преподавателем Уракчеевой Г.Х.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО) **19.02.03 «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий».**

В результате изучения программного материала обучающиеся овладеют знаниями и умениями по вопросам применения средств индивидуальной и коллективной защиты, использования экобиозащитной и противопожарной техники, организации и проведения мероприятий по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций, проведения анализа опасных и вредных факторов в сфере профессиональной деятельности, соблюдения требований по безопасному ведению технологического процесса, проведения экологического мониторинга объектов производства и окружающей среды, действия токсичных веществ на организм человека, мер предупреждения пожаров и взрывов, категорирования производств по взрыво- и пожароопасности, основным причинам возникновения пожаров и взрывов, особенностей обеспечения безопасных условий труда в сфере профессиональной деятельности, правовых, нормативных и организационных основ охраны труда в организации, правил и норм охраны труда, личной и производственной санитарии и пожарной защиты, правил безопасной эксплуатации механического оборудования, профилактических мероприятий по охране окружающей среды, технике безопасности и производственной санитарии, предельно допустимых концентрации (ПДК) вредных веществ и индивидуальные средства защиты, принципов прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, системы мер по безопасной эксплуатации опасных производственных объектов и снижению вредного воздействия на окружающую среду, средств и методов повышения безопасности технических средств и технологических процессов.

Структура и содержание программы соответствует требованиям Государственного образовательного стандарта по специальности **19.02.03 «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»**. Программа дает возможность студентам получить знания в области охраны труда при эксплуатации оборудования хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства. Четко указаны требования к знаниям и умениям студента, полученные в результате изучения учебной дисциплины.

Тематика практических занятий соответствует требованиям подготовки выпускника по специальности, позволяющих приобрести студентам необходимые умения и навыки. Программа изложена грамотно, понятным техническим языком. В рабочей программе используется профессиональная терминология. Содержание рабочей программы соответствует современному уровню развития науки, техники и производства.

В целом рабочая программа учебной дисциплины позволяет подготовить вполне квалифицированных специалистов.

Рабочая программа дисциплины **ОП.10 Охрана труда** может быть использована для обеспечения основной образовательной программы по специальности **19.02.03 «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»**

Рецензент:

_____Ковалев А.П., инженер, Индивидуальный Предприниматель Ковалев А.П., квалификация инженер, по специальности «Машины и аппараты пищевых производств»