

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»**

2019 г

*ОДОБРЕНА*

Цикловой комиссией технических  
дисциплин и МДК  
Председатель \_\_\_\_\_ Л. М. Положая  
Протокол № \_\_\_\_ от « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2019 г

*УТВЕРЖДАЮ*

Директор ГБПОУ КК АМТТ  
\_\_\_\_\_ А.Л.Пелих  
«30» мая 2019 г.

Рассмотрена на заседании педагогического совета  
Протокол № 7 от «30» мая 2019 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**

<b>1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>4</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>6</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>11</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>16</b>

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

**1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной 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 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;
- 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 использования средств коллективной и индивидуальной защиты

#### **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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>54</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>36</b>
в том числе:	
практические занятия	<b>4</b>
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>18</b>
в том числе:	
реферат	<b>6</b>
изучение информационных источников (домашняя работа)	<b>8</b>
Разбор производственных ситуаций	<b>4</b>
<b>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</b>	

## 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
<b>Тема 1. ВОЗДЕЙСТВИЕ НЕГАТИВНЫХ ФАКТОРОВ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ СРЕДЫ НА ЧЕЛОВЕКА</b>		<b>40</b>	
	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>26</b>
	1	<b>Классификация и номенклатура негативных факторов</b> 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	<b>Источники и характеристики негативных факторов и их воздействие на человека</b> Опасные механические факторы: механические движения и действия технологического оборудования, инструмента, механизмов и машин. Другие источники и причины механического травмирования, подъемно-транспортное оборудование. <b>Порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала).</b>	2
	3	Физические негативные факторы: виброакустические колебания, электромагнитные поля и излучения (неионизирующие излучения), ионизирующие излучения, электрический ток. Химические Негативные факторы (вредные вещества) - их классификация и нормирование. <b>Порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты</b>	2
4	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. <b>Возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций работниками (персонала).</b>	2	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся.		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
5		<p><b>Защита человека от физических негативных факторов</b>  Защита от вибрации, шума, инфра- и ультразвука. Защита от электромагнитных излучений; защита от постоянных электрических и магнитных полей, лазерного излучения, инфракрасного (теплого) и ультрафиолетового. Защита от радиации.  <b>Фактические или потенциальные последствия собственной деятельности или бездействия и их влияние на уровень безопасности труда</b></p>		2
6		<p><b>Защита человека от химических и биологических негативных факторов</b>  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.</p>		2
7		<p><b>Защита человека от опасности механического травмирования</b>  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.</p>		2
8		<p><b>Защита человека от опасных факторов комплексного характера</b>  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.</p>		2



Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся.		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
	9	<b>Микроклимат помещений</b> 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		2
	10	<b>Освещение</b> 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
	11	<b>Психофизиологические основы безопасности труда</b> 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
	12	Эргономические основы безопасности труда Антропометрические, сенсомоторные и энергетические характеристики человека. Организация рабочего места оператора с точки зрения эргономических требований.		2
	<b>Практическое занятие:</b>		<b>2</b>	
	1	Расчет пожарного запаса воды на предприятии. Исследование производственного шума. <b>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, выработка и контролирование навыков, необходимых для достижения требуемого уровня безопасности труда</b>		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>		<b>12</b>	
	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		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся.		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
		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		
<b>Тема 2 УПРАВЛЕНИЕ БЕЗОПАСНОСТЬЮ ТРУДА</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>14-1=13</b>	
			<b>6-1=5</b>	
	1	<p><b>Правовые и нормативные основы безопасности труда</b>  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</p> <p>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.</p>		2

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся.		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
	2	<b>Экономические механизмы управления безопасностью труда</b> 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.		2
	3	Принципы оказания первой помощи пострадавшим при отравлении газом, поражении электрическим током. Принципы оказания первой помощи. Основные приемы при кровотечении, переломах (открытых и закрытых)		2
	<b>Практическое занятие:</b>		<b>2</b>	
	1	Расчет показателей производственного травматизма. Анализ причин несчастного случая. Составление акта ф Н-1. Расследование, оформление и учет нестандартных случаев. <b>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</b>		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>		<b>6</b>	
	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		
	<b>Дифференцированный зачет</b>		<b>1</b>	
	<b>Всего по дисциплине</b>		<b>54</b>	

### **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. Бурашников Ю.М., Максимов А.С. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле. – М.: Издательский центр «Академия», 2014

Дополнительные источники:

1. Калинина В.М., Охрана труда на предприятиях пищевой промышленности, - М.: Издательский центр « Академия». 2012.
2. Медведев В. Т. Охрана труда в промышленной экологии - М.: Издательский центр « Академия», 2012.
3. Шептулина Н.Н. Российское законодательство об охране труда. -М.: ИНФРА-М, 2001
4. Охрана труда/ Сост. Верховцев А.В. — М.: ИНФРА-М, 2001
5. Сайткулов Н.Н. Торговое оборудование и охрана труда.— Пермь: ПГИК, 1997
6. Сайткулов Н.Н. Охрана труда в торговле и пожарная безопасность/ Практикум. — Пермь, 1999
7. Хлопков В.В., Мыслев А.А. Организация охраны труда. / Практические рекомендации. Центр охраны труда. — М.: РАН, 1996
8. Вредные условия труда: бесплатное питание /сост. Верховцев А.В. — М.: ИНФРА-М, 2001

9. Спецодежда: нормы бесплатной выдачи по сквозным профессиям всех отраслей экономики. — М.: ИНФРА-М, 2001

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 заболеваний», №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](http://www.trkodeks.ru)

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

[www.c – kondor.ru](http://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 (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<b>Знать:</b>	
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,
<b>Уметь:</b>	
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.



<b>Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b>
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

## 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»

## 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»