

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Алейник Станислав Николаевич
Должность: Ректор
Дата подписания: 05.12.2021 19:10:01
Уникальный программный ключ:
5258225550e981133726116070644b73d898616255891f388f011117516e

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

«БЕЛГОРОДСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ В.Я. ГОРИНА»

Факультет среднего профессионального образования

«Утверждаю»
Декан
Г.В. Бражник
« 20 » 05 2021 г.



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
«ОХРАНА ТРУДА»**

Специальность 35.02.06 Технология производства
и переработки сельскохозяйственной продукции
(базовый уровень)

п. Майский 2021 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 455 от 07.05.2014, на основании «Разъяснений по формированию примерных программ учебных дисциплин начального профессионального и среднего профессионального образования на основе Федеральных государственных образовательных стандартов начального профессионального и среднего профессионального образования», утвержденных Департаментом государственной политики в образовании Министерства образования и науки Российской Федерации 27 августа 2009 г.

Организация - разработчик: ФГБОУ ВО Белгородский ГАУ

Разработчик:

Мартынова И.В., преподаватель кафедры машин и оборудования в агробизнесе

Рассмотрена на заседании кафедры машин и оборудования в агробизнесе

«21» апреля 2021 г., протокол №8

Зав. кафедрой

 /Макаренко А.Н./

Согласована с выпускающей кафедрой технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции

«11» мая 2021 г., протокол № 10

Зав. кафедрой

 / Ордина Н.Б. /


Одобрена методической комиссией технологического факультета

«3» июля 2020 г., протокол №3

Председатель методической комиссии

 / Сорокина Н.Н. /

Руководитель ППССЗ

 /Масловская Н.А./

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ учебной дисциплины «Охрана труда»

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины «Охрана труда» является частью ППССЗ в соответствии с ФГОС по направлению СПО 35.02.06 «Технология производства и переработки сельскохозяйственного производства».

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке работников при наличии среднего (полного) общего образования.

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

Учебная дисциплина «Охрана труда» входит в профессиональный цикл, относится к общепрофессиональным дисциплинам.

1.3. Цели и задачи дисциплины – 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;

- проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонал), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;

- разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда;

- 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;
- порядок проведения аттестации рабочих мест по условиям труда, в т.ч. методику оценки условий труда и травмобезопасности;

Формируемые компетенции:

Общие компетенции (ОК):

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), за 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.

Профессиональные компетенции (ПК):

ПК 1.1. Выбирать и реализовывать технологии производства продукции растениеводства.

ПК 1.2. Выбирать и реализовывать технологии первичной обработки продукции растениеводства.

ПК 1.3. Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сельскохозяйственного сырья и продукции растениеводства.

ПК 2.1. Выбирать и реализовывать технологии производства продукции животноводства.

ПК 2.2. Выбирать и реализовывать технологии первичной обработки продукции животноводства.

ПК 2.3. Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сельскохозяйственного сырья и продукции животноводства.

ПК 3.1. Выбирать и реализовывать технологии хранения в соответствии с качеством поступающей сельскохозяйственной продукции и сырья.

ПК 3.2. Контролировать состояние сельскохозяйственной продукции и сырья в период хранения.

ПК 3.3. Выбирать и реализовывать технологии переработки сельскохозяйственной продукции.

ПК 3.4. Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сырья, материалов, сельскохозяйственной продукции на этапе переработки.

ПК 3.5. Выполнять предпродажную подготовку и реализацию сельскохозяйственной продукции.

ПК 4.1. Участвовать в планировании основных показателей сельскохозяйственного производства.

ПК 4.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 4.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 4.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 4.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:
максимальной учебной нагрузки обучающегося 72 часов, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки 16 часов;
- самостоятельной работы 56 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)	72
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	16
в том числе:	
лекции	6
практические занятия	10
контрольные работы	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	56
в том числе:	
консультации	-
внеаудиторная самостоятельная работа	-
индивидуальные задания (доклад)	-
Итоговая аттестация в форме зачета	

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

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<p>Тема 1. Основы классификации и морфологии. Физиология микроорганизмов. Важнейшие биохимические процессы, вызываемые микроорганизмами и их практическое</p> <p>Тема 2. Влияние факторов внешней среды на микроорганизмы значение. Источники инфицирования пищевых продуктов микроорганизмами</p> <p>Тема 3. Основы гигиены и санитарии в пищевой перерабатывающей промышленности Нормофлора тела и личная гигиена работников пищевой перерабатывающей промышленности</p>	<p>Введение. Предмет и задачи микробиологии. Краткая история микробиологии. Значение микроорганизмов в природе, жизни человека и животных. Классификация и морфология микроорганизмов и бактерий.</p> <p>Морфология и основные группы бактерий (Кокки, палочковидные и извитые формы). Морфология грибов и актиномицетов</p> <p>Влияние абиотических факторов на микроорганизмы (влажность, хим. состав, реакция среды, температура, различные виды энергии). Влияние биотических факторов внешней среды на микроорганизмы. Антибиотики, фитонциды, бактериофаги Пути регулирования жизнедеятельности микроорганизмов при хранении пищевых продуктов. Основы генетики микроорганизмов</p>	6	

	<p>Санитарные требования к территории и помещениям перерабатывающей промышленности. Санитарно-гигиенические требования в оборудованию, водоснабжению, канализации, и инвентарю предприятий перерабатывающей промышленности</p> <p>Средства и методы мойки и дезинфекции. Способы мойки и дезинфекции на перерабатывающих предприятиях. Объекты дезинфекции на молоко- и мясоперерабатывающих предприятиях. Борьбы с насекомыми и грызунами - важнейший фактор поддержания санитарного качества продукции и сохранения здоровья человека и животных</p>		
	<p>Практические работы:</p>		
	<p>Техника безопасности при работе в микробиологической лаборатории. Устройство микроскопа. Оборудование и инструменты. Обеспечение асептических условий работы с биоматериалами.</p> <p>Приготовление, окраска и исследование мазков из культур микроорганизмов. Микробиологические исследования и оценка полученных результатов. Приготовление простых питательных сред. Исследование культуральных свойств микроорганизмов</p> <p>Правила отбора, доставки и хранения проб продукции и биоматериалов, оформление сопроводительных документов</p> <p>Распространение микробов в природе. Влияние антропогенных факторов на микробиоценоз. Микрофлора тела и организма животных</p> <p>Микрофлора внешней среды (почвы, воды, воздуха, зерна и корма)</p> <p>Микрофлора тары и упаковочных материалов</p> <p>Посевы и определение загрязнённости продуктов питания МО</p> <p>Изучение норм технологического проектирования предприятий молочной, мясной и мукомольной промышленности.</p>	<p>10</p>	

	<p>Самостоятельная работа</p> <p>Понятие об обмене веществ. Химический состав микроорганизмов, Ферменты микроорганизмов. Классификация и использование ферментов микроорганизмов... Энергетический обмен у микроорганизмов (аэробы, анаэробы) Поступление питательных веществ в клетку. Питание микроорганизмов, Типы питания</p> <p>Превращение МО безазотистых соединений (анаэробные и аэробные). Виды брожения.</p> <p>Превращение азотсодержащих веществ. Гнилостные процессы.</p> <p>Техника посева бактерий на питательных средах и их исследование. Определение чувствительности к антибиотикам. Стерилизация и её виды</p> <p>Посевы и подсчёт количества микроорганизмов воде, воздухе, почве, зерне, таре</p> <p>Микробиология молока и молочных продуктов</p> <p>Микробиология мяса и колбасных изделий, пряности, специи, соль</p> <p>Микробиология консервов</p> <p>Микробиология яиц и яичных продуктов.</p> <p>Микробиология крупы, муки, макаронных изделий и хлеба. Микробиология свежих и квашенных плодов и овощей</p> <p>Практическая работа:</p> <p>Патогенные микроорганизмы. Источники и механизмы передачи возбудителей</p> <p>Заболевания, передающиеся через пищевые продукты. Пищевые инфекции. Пищевые отравления микробного и грибкового происхождения. Профилактика пищевых отравлений</p> <p>Наследственность и изменчивость микроорганизмов.</p> <p>Изменения биологических свойств микробов. Роль микрофлоры тела в загрязнении продуктов питания. Влияние биологических факторов на микроорганизмы. Роль бактериофаг в технологических процессах</p> <p>Санитарное значение патогенных кокков и заболевания, вызываемые ими. Взаимоотношение между макро- и микроорганизмами. Отравления продуктами питания, вызванные грабками, обитающими на зерне (фруктах, овощах). Дисбактериозы органов человека и животных. Санитарные меры предупреждения аллергических заболеваний. Гигиена умственной дея-</p>	56	
--	--	----	--

	<p>тельности студентов</p> <p>Изучение приёмов гигиены тела, методов профилактики простудных и инфекционных заболеваний. Основные физические упражнения производственной гимнастики.</p> <p>Микрофлора тела и организма человека.</p> <p>Этапы формирования нормальной микрофлоры</p> <p>Изучение техники дезинфекции, дезинсекции и дератизации, методики подготовки дезрастворов и растворов инсектицидов, акарицидов и ратицидов. Определение количества микроорганизмов в воздухе.</p>		
	Консультация	-	
ВСЕГО		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

Реализация учебной дисциплины требует наличия:

<p>Кабинет безопасности жизнедеятельности и охраны труда № 24 – Т, Белгородская область, Белгородский район, п. Майский, ул. Студенческая, 2</p>	<p>Мультимедийное оборудование, специализированная мебель, доска</p> <p>Типовой комплект учебного оборудования «Электробезопасность в трехфазных сетях переменного тока с изолированной и заземленной нейтралью» (БЖД-01/02)</p> <p>Типовой комплект учебного оборудования «Исследование сопротивления тела человека» (БЖД-04)</p> <p>Типовой комплект учебного оборудования «Электробезопасность в системах электроснабжения» (БЖД-06/2)</p> <p>Типовой комплект учебного оборудования «Эффективность и качество источников света» (БЖД-09)</p> <p>Типовой комплект учебного оборудования «Защита от ультрафиолетового излучения» (БЖД-10)</p> <p>Типовой комплект учебного оборудования «Защита от лазерного излучения» (БЖД-11)</p> <p>Типовой комплект учебного оборудования «Исследование способов защиты от теплового излучения» (БЖД - 14)</p> <p>Лабораторный стенд «Исследование способов защиты от производственной вибрации» (БЖД - 15)</p> <p>Лабораторный стенд «Исследование способов защиты от производственного шума» (БЖД - 16)</p>
--	--

	Витрины Наглядные пособия (СИЗ и т.п.) Информационные баннеры
Помещение для самостоятельной работы (библиотека, читальный зал с выходом в Интернет), Белгородская область, Белгородский район, п. Майский, ул. Студенческая, 1	Специализированная мебель; комплект компьютерной техники в сборе (системный блок: Asus P4BGL-MX\Intel Celeron, 1715 МГц\256 Мб PC2700 DDR SDRAM\ST320014A (20 Гб, 5400 RPM, Ultra-ATA/100)\NEC CD-ROM CD-3002A\Intel(R) 82845G/GL/GE/PE/GV Graphics Controller, монитор: Proview 777(N) / 786(N) [17" CRT], клавиатура, мышь.); Foxconn G31MVP/G31MXP\DualCore Intel Pentium E2200\1 ГБ DDR2-800 DDR2 SDRAM\MAXTOR STM3160215A (160 ГБ, 7200 RPM, Ultra-ATA/100)\Optiarc DVD RW AD-7243S\Intel GMA 3100 монитор: acer v193w [19"], клавиатура, мышь.) с возможностью подключения к сети Интернет и обеспечения доступа в электронную информационно-образовательную среду Белгородского ГАУ; настенный плазменный телевизор SAMSUNG PS50C450B1 Black HD (диагональ 127 см); аудио-видео кабель HDMI

В качестве программного обеспечения, необходимого для доступа к электронным ресурсам используются программы:

1. Office 2016 Russian OLP NL AcademicEdition – офисный пакет приложений;
2. ПО Anti-virus Kaspersky Endpoint Security для бизнеса;
3. Mozilla Firefox;
4. 7-Zip;
5. МойОфис Образование free
6. Система автоматизации библиотек «Ирбис 64».

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Родионова, О. М. Охрана труда : учебник для СПО / О. М. Родионова, Д. А. Семенов. - М.: Юрайт, 2017. - 113 с.

Дополнительная работа:

1. Охрана труда: учеб. пособие / М. В. Графкина. — 2-е изд., перераб. и доп. — М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2017. — 298 с. — (Среднее профессиональное образование). Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=767805>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы контроля и оценки результатов обучения
Уметь:	
– выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;	Устный опрос, кейс-задачи, зачёт
– использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;	
– проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонал), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ ;	
– разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда;	
– контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда;	
– вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения.	
Знать:	
– системы управления охраной труда в организации	Устный опрос, кейс-задачи, зачёт
– 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;	
– порядок проведения аттестации рабочих мест по условиям труда, в т.ч. методику оценки условий труда и травмобезопасности.	