

Государственное автономное профессиональное образовательное
учреждение Чувашской Республики «Алатырский технологический колледж»
Министерства образования и молодежной политики Чувашской Республики

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.11 ОХРАНА ТРУДА
для специальности
19.02.07 Технология молока и молочных продуктов

Алатырь 2021 г.

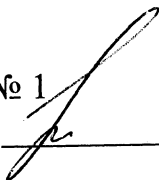
Разработана в соответствии с
требованиями Федерального
государственного образовательного
стандарта по специальностям среднего
профессионального образования
09.02.07 Информационные системы и
программирование

УТВЕРЖДЕНО
Приказом
от «31» августа 2021 г.
№ 84

РЕКОМЕНДОВАНО

Экспертным советом ОУ

Протокол от «30» августа 2021 г. № 1

Председатель Экспертного совета  /В.Н. Пичугин/

СОГЛАСОВАНО

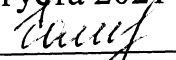
Федоров Р.В., главный конструктор АО «Завод «Электроприбор»
«28» августа 2021 г.

РАССМОТРЕНО и ОДОБРЕНО

на заседании ПЦК

информационных и технологических специальностей

Протокол от «28» августа 2021 г. № 1

Председатель ПЦК:  /Е.В. Самойлова/

Разработчик:

Владимирова С.В., преподаватель
«27» августа 2021 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	14

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОХРАНА ТРУДА

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины Охрана труда является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в профессиональном образовании в области технологии молока и молочных продуктов.

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

1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;
- использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;
- участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в том числе оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;
- проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;
- разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда;
- вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда;
- вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- системы управления охраной труда в организации;
- законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;
- обязанности работников в области охраны труда;
- фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;
- возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);

– порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала);

– порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен обладать общими компетенциями: ОК 1-9

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.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен обладать профессиональными компетенциями: ПК 1.1.-1.3., 2.1.-2.6., 3.1.-3.5., 4.1-4.6, 5.1.-5.5

ПК 1.1. Принимать молочное сырье на переработку.

ПК 1.2. Контролировать качество сырья.

ПК 1.3. Организовывать и проводить первичную переработку сырья в соответствии с его качеством.

ПК 2.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при выработке цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания.

ПК 2.2. Изготавливать производственные закваски.

ПК 2.3. Вести технологические процессы производства цельномолочных продуктов.

ПК 2.4. Вести технологические процессы производства жидких и пастообразных продуктов детского питания.

ПК 2.5. Контролировать качество цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания.

ПК 2.6. Обеспечивать работу оборудования для производства цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания.

ПК 3.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при выработке различных сортов сливочного масла и напитков из пахты.

ПК 3.2. Вести технологические процессы производства различных сортов сливочного масла.

ПК 3.3. Вести технологические процессы производства напитков из пахты.

ПК 3.4. Контролировать качество сливочного масла и продуктов из пахты.

ПК 3.5. Обеспечивать работу оборудования при выработке различных сортов сливочного масла и напитков из пахты.

ПК 4.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при выработке сыра и продуктов из молочной сыворотки.

ПК 4.2. Изготавливать бактериальные закваски и растворы сычужного фермента.

ПК 4.3. Вести технологические процессы производства различных видов сыра.

ПК 4.4. Вести технологические процессы производства продуктов из молочной сыворотки.

ПК 4.5. Контролировать качество сыра и продуктов из молочной сыворотки.

ПК 4.6. Обеспечивать работу оборудования для производства различных видов сыра и продуктов из молочной сыворотки.

ПК 5.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 5.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 5.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 5.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 5.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 58 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 40 часов;

самостоятельной работы обучающегося 18 час.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	58
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	40
в том числе:	
лабораторные занятия	-
практические занятия	12
контрольные работы	-
курсовая работа (проект)	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	18
в том числе:	
составление схем	4
подготовка докладов	6
Выполнение исследовательской работы	2
подготовка рефератов	4
Подготовка презентации	2
Промежуточная аттестация в форме зачета(4сем.)	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины Охрана труда

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1.	Идентификация и воздействие на человека негативных факторов производственной среды	28	
Тема 1.1. Основные понятия и терминология безопасности труда	Содержание учебного материала 1. Понятие охраны труда и ее задачи. 2. Понятие негативных производственных факторов.	2	1
Тема 1.2. Классификация негативных производственных факторов	Самостоятельная работа обучающихся Составить схему «Причины производственного травматизма» Содержание учебного материала 1. Понятие опасного производственного фактора и вредного производственного фактора. 2. Классификация негативных производственных факторов	2	2
Тема 1.3. Защита человека от физических негативных факторов	Практическое занятие №1 Составление номенклатуры опасностей для предприятия по производству молока и молочных продуктов» Самостоятельная работа обучающихся Подготовить доклад «Электромагнитные поля и излучения» Содержание учебного материала 1. Защита от вибрации и шума. 2. Защита от излучений. 3. Методы и средства обеспечения электробезопасности	2	2
Тема 1.4. Защита человека от химических и биологических негативных факторов	Самостоятельная работа обучающихся Подготовить реферат «Защита от радиации» Содержание учебного материала 1. Защита от загрязнения воздушной среды. 2. Защита от загрязнений водной среды. 3. Средства индивидуальной защиты человека от химических и биологических негативных факторов.	2	2
Тема 1.5. Защита человека от опасности механического травмирования	Практическое занятие № 2 Использование средств коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой производственной деятельности. Самостоятельная работа обучающихся Подготовить реферат «Качество питьевой воды в г.Алатырь» Содержание учебного материала 1. Методы и средства защиты для технологического оборудования и инструмента. 2. Обеспечение безопасности подъемно-транспортного оборудования 3. Пожарная защита на производственных объектах.	2	2
Тема 1.6. Психофизические основы безопасности труда	Содержание учебного материала 1. Психические процессы, свойства и состояния, влияющие на безопасность труда 2. Виды и условия трудовой деятельности человека	2	2
Тема 1.7. Обеспечение	Самостоятельная работа обучающихся Подготовить доклад «Влияние алкоголя на безопасность труда» Содержание учебного материала 1. Метеорологические условия производственной среды.	2	2

комфортных условий для трудовой деятельности	2. Производственное освещение. Самостоятельная работа обучающихся Подготовить исследовательскую работу «Качество освещения в аудиториях Алаштырского технологического колледжа»	2	
Раздел 2.	Управление безопасностью труда	20	
Тема 2.1. Правовые и организационные основы безопасности труда	Содержание учебного материала 1. Правовые и нормативные основы безопасности труда. 2. Организационные основы безопасности труда. 3. Права и обязанности работника и работодателя в области охраны труда. 4. Система управления охраной труда (СУОТ). Самостоятельная работа обучающихся Составить схему «Нормативно-правовые акты о безопасности труда»	2	2
Тема 2.2. Обучение, инструктаж и проверка знаний по охране труда	Содержание учебного материала 1. Обучение по охране труда. 2. Инструктаж по охране труда 3. Инструкции по охране труда Практическое занятие № 3 Ведение документации по охране труда. Самостоятельная работа обучающихся Подготовить реферат «Органы управления безопасностью труда, надзора и контроля за охраной труда»	2	2
Тема 2.3. Аттестация рабочих мест по условиям охраны труда	Содержание учебного материала 1. Правовая основа аттестации рабочих мест 2. Проведение аттестации рабочих мест 3. Сертификация производственных объектов и рабочих мест на соответствие требованиям охраны труда.	2	2
Тема 2.4. Расследование и учет несчастных случаев на производстве	Содержание учебного материала 1. Расследование и учет несчастных случаев на производстве 2. Анализ производственного травматизма. Практическое занятие № 4 Обоснование решения ситуационных задач по несчастным случаям на производстве	2	2
Тема 2.5. Ответственность за нарушение требований охраны труда	Содержание учебного материала 1. Дисциплинарная ответственность за нарушение требований по безопасности труда. 2. Материальная ответственность за нарушение требований по безопасности труда. 3. Уголовная ответственность за нарушение требований по безопасности труда.	2	2
Раздел 3.	Практическое занятие № 5 Определение законности привлечения к ответственности за нарушение охраны труда Первая помощь пострадавшим	2	
Тема 3.1. Общие принципы оказания первой помощи	Содержание учебного материала 1. Алгоритм оказания первой помощи пострадавшему. 2. Оказание первой помощи пострадавшему. Самостоятельная работа обучающихся Подготовить доклад на тему «Первая помощь пострадавшему от действия электрического тока»	2	2

Тема 3.2. Приемы оказания первой помощи	Содержание учебного материала	2	2
	1. Искусственное дыхание.		
	2. Массаж сердца.		
	3. Первая помощь при кровотечениях.		
4. Первая помощь при ушибах, растяжениях и переломах	2	2	
5. Первая помощь при ЧМТ и переломах позвоночника.			
6. Первая помощь при ожогах	2	2	
Практическое занятие № 6			
Оказание первой помощи пострадавшему	2	2	
Самостоятельная работа обучающихся			
Подготовить компьютерную презентацию «Первая помощь при повреждении грудной клетки»	58	58	
Всего:			

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации программы дисциплины используется учебный кабинет Безопасности жизнедеятельности и охраны труда.

Оборудование учебного кабинета

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий;
- методические указания к выполнению практических заданий;
- индивидуальные задания для выполнения практических занятий;
- справочная литература.

Технические средства обучения: персональные компьютеры, экран, мультимедийный проектор, программное обеспечение

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

а) основные нормативные акты

1. Конституция Российской Федерации от 12.12.1993 // Рос. газ. — 1993. — 25 дек.
2. О Правительстве Российской Федерации : Федеральный конституционный закон от 17.12.1997 № 2-ФКЗ (с изм. и доп.) // СЗ РФ. — 1997. — № 51. — Ст. 5712.
3. Трудовой кодекс Российской Федерации от 30.12.2001 № 197-ФЗ (с изм. и доп.) // СЗ РФ. — 2012. — № 14 — Ст. 1553.
4. ГОСТ 12.1.001—89 ССБТ. Ультразвук. Общие требования безопасности.
5. ГОСТ 12.1.002—84. Электрические поля промышленной частоты напряжением 400 кВ и выше. Общие требования безопасности.
6. ГОСТ 12.1.003—83* ССБТ. Шум. Общие требования безопасности.
7. ГОСТ 12.0.004—90 ССБТ. Обучение работающих безопасности труда.
8. ГОСТ 12.1.005—88 ССБТ. Общие санитарно-гигиенические требования к воздуху рабочей зоны.
9. ГОСТ 12.1.006—84 ССБТ. Электромагнитные поля радиочастот. Общие требования безопасности.
10. ГОСТ 12.1.012—90 ССБТ. Вибрационная безопасность. Общие требования.

- 11.ГОСТ 12.1.038—82 ССБТ. Электробезопасность. Предельно допустимые уровни напряжений прикосновения и токов.
- 12.ГОСТ 12.1.040—83 ССБТ. Лазерная безопасность. Общие положения.
- 13.ГН 2.2.5.563—96. Предельно допустимые уровни (ПДУ) загрязнения кожных покровов вредными веществами. Гигиенические нормативы. Минздрав России, 1996.
- 14.ГН 2.1.5.689—98. Предельно допустимые концентрации (ПДК) химических веществ в воде водных объектов хозяйственно-питьевого и культурно-бытового водопользования. Гигиенические нормативы. - Минздрав России, 1998.
- 15.ГН 2.2.4/2.1.8.582—96. Гигиенические требования при работах с источниками воздушного и контактного ультразвука промышленного, медицинского и бытового назначения. Гигиенические нормативы. - Минздрав России, 1996.
- 16.ГН 2.2.5.686—98. Предельно допустимые концентрации (ПДК) вредных веществ в воздухе рабочей зоны. Гигиенические нормативы. - Минздрав России, 1998.
- 17.ГН 2.2.5.687—98. Ориентировочные безопасные уровни воздействия (ОБУВ) вредных веществ в воздухе рабочей зоны. Гигиенические нормативы. - Минздрав России, 1998.
- 18.МУ № 4425—87. Методические указания Минздрава СССР. Санитарно-гигиенический контроль систем вентиляции производственных помещений.— М.: Минздрав СССР, 1998.
- 19.НПБ 105—95. Нормы пожарной безопасности. Определение категорий помещений и зданий по взрывопожарной и пожарной опасности.— М.: ВНИИПО МВД, 1995.
- 20.ОП. Общие правила взрывобезопасности для взрывоопасных химических и нефтехимических производств.— М.: Химия, 1988.
- 21.ПДУ 1742—77. Предельно допустимые уровни воздействия постоянных магнитных полей при работе с магнитными устройствами и магнитными материалами. Минздрав СССР, 1977.
- 22.Р 2.2.755—99. Гигиенические критерии оценки и классификации условий труда по показателям вредности и опасности факторов производственной среды, тяжести и напряженности трудового процесса. - М.: Федеральный центр Госсанэпиднадзора Минздрава России, 1999.
- 23.СанПиН 2.1.4.544—96. Требования к качеству воды нецентрализованного водоснабжения. Санитарная охрана источников. Санитарные правила и нормы. М.: Госкомсанэпиднадзор России, 1996.
- 24.СанПиН 2.1.4.559—96. Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества.— М.: Госкомсанэпиднадзор России, 1996.

25. СанПиН 5804—91. Санитарные правила и нормы устройства и эксплуатации лазеров. - Минздрав России, 1991.
26. СанПиН 2.2.4.548—96. Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений.— М.: Минздрав России, 1997.
27. СанПиН 2.2.4/2.1.8.055—96. Электромагнитные излучения радиочастотного диапазона.— М.: Госкомсанэпиднадзор России, 1996.
28. СН 2.2.4/2.1.8.562—96. Шум на рабочих местах, в помещениях жилых, общественных зданий и на территории жилой застройки. - М.: Минздрав России, 1997.
29. СН 2.2.4/2.1.8.556—96. Производственная вибрация, вибрация в помещениях жилых и общественных зданий.— М.: Минздрав России, 1997.
30. СН 2.2.4/2.1.8.583—96. Инфразвук на рабочих местах, в жилых и общественных помещениях и на территории жилой застройки. — М.: Минздрав России, 1996.
31. СП 1042—73. Санитарные правила организации технологических процессов и гигиенические требования к производственному оборудованию.— М.: Минздрав СССР, 1974.
32. СН 2971—84. Предельно допустимые уровни (ПДУ) напряженности электрического поля, создаваемого воздушными линиями электропередач. Минздрав СССР, 1984.
33. СН 4557—88. Санитарные нормы ультрафиолетового излучения в производственных помещениях. - Минздрав СССР, 1988.
34. СНиП 21-01—97. Пожарная безопасность зданий и сооружений.— М.: Госстрой России, 1997.

б) основная литература

1. Охрана труда [Электронный ресурс]: Учебник / В.А. Девисилов. - М.: Форум, 2016. - 512 с. //ЭБС ZNANIUM.COM: [сайт]. - Режим доступа: <http://znanium.com>
2. Челноков, А.А. Охрана труда [Электронный ресурс] : учебник / А.А. Челноков, И.Н. Жмыхов, В.Н. Цап; под общ. ред. А.А. Челнокова.. - Минск: Выш. шк., 2018. - 655 с.. //ЭБС ZNANIUM.COM: [сайт]. - Режим доступа: <http://znanium.com>

в) Интернет-ресурсы

<http://www.alleng.ru/edu/saf3.htm>
<http://safety.s-system.ru/main/subject-419/>
<http://nashol.com/2012020763346/ohrana-truda-devisilov-v-a-2009.html>
<http://do.gendocs.ru/docs/index-104480.html?page=25>
<http://s.compcentr.ru/04/uot/ot-01.html>
<http://s.compcentr.ru/04/uot/ot-01.html>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Формируемые компетенции (профессиональные и общие компетенции)	Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
ПК1.1.Принимать молочное сырье на переработку	Умение выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;	-принимает молочное сырье на переработку с соблюдением правил охраны труда;	Зачет. Оценка по эталону
ПК 1.2. Контролировать качество сырья	Умение выработать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда	-приступает к мероприятиям по контролю качества молочного сырья после прохождения инструктажа по технике безопасности;	
ПК 1.3. Организовывать и проводить первичную переработку сырья в соответствии с его качеством	Умение использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;	-использует средства индивидуальной защиты при первичной приемке молочного сырья	

<p>ПК 2.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при выработке цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания.</p>	<p>Умение проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;</p>	<p>-проводит инструктаж по технике безопасности при производстве цельномолочных продуктов и продуктов детского питания</p>
<p>ПК 2.2. Изготавливать производственные закваски и растворы сычужного фермента.</p>	<p>Умение участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в том числе оценивать условия труда и уровень травмобезопасности</p>	<p>-проверяет условия труда и уровень травмобезопасности при закваске и производстве сычужного фермента</p>
<p>ПК 2.3. Вести технологические процессы производства цельномолочных продуктов</p>	<p>Умение участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в том числе оценивать условия труда и уровень травмобезопасности</p>	<p>-ведет работу по аттестации рабочих мест при производстве цельномолочных продуктов</p>
<p>ПК 2.4. Вести технологические процессы производства жидких и пастообразных продуктов детского питания</p>	<p>Умение участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в том числе оценивать условия труда и уровень травмобезопасности</p>	<p>-ведет работу по аттестации рабочих мест при производстве продуктов детского питания</p>
<p>ПК 2.5. Контролировать качество цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского</p>	<p>Умение вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда</p>	<p>-приступает к мероприятиям по контролю качества цельномолочных продуктов, жидких и</p>

<p>питания</p> <p>ПК 2.6. Обеспечивать работу оборудования для производства цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания</p>	<p>Умение проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;</p>	<p>пастообразных продуктов детского питания после прохождения инструктажа по технике безопасности;</p> <p>-проводит инструктаж по технике безопасности при работена оборудовании для производства цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания</p>
<p>ПК 3.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при выработке различных сортов сливочного масла и напитков из пахты</p>	<p>Умение проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;</p>	<p>-проводит инструктаж по технике безопасности при выработке различных сортов сливочного масла и напитков из пахты</p>
<p>ПК 3.2. Вести технологические процессы производства различных сортов сливочного масла</p>	<p>Умение участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в том числе оценивать условия труда и уровень травмобезопасности</p>	<p>-ведет работу по аттестации рабочих мест при производстве сливочного масла</p>

<p>ПК 3.3. Вести технологические процессы производства напитков из пахты</p>	<p>Умение участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в том числе оценивать условия труда и уровень травмобезопасности</p>	<p>-ведет работу по аттестации рабочих мест при производстве напитков из пахты</p>
<p>ПК 3.4. Контролировать качество сливочного масла и продуктов из пахты</p>	<p>Умение вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда</p>	<p>-приступает к мероприятиям по контролю качества сливочного масла и продуктов из пахты после прохождения инструктажа по технике безопасности;</p>
<p>ПК 3.5. Обеспечивать работу оборудования при выработке различных сортов сливочного масла и напитков из пахты</p>	<p>Умение проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;</p>	<p>-проводит инструктаж по технике безопасности при выработке различных сортов сливочного масла и напитков из пахты</p>
<p>ПК 4.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при выработке сыра и продуктов из молочной сыворотки</p>	<p>Умение разъяснить подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда;</p>	<p>проводит инструктаж по технике безопасности при контроле сырья при выработке сыра и продуктов из молочной сыворотки</p>
<p>ПК 4.2. Изготавливать бактериальные</p>	<p>Умение вырабатывать и контролировать навыки, необходимые</p>	<p>-периодически проходит курсы по охране труда</p>

<p>закваски и растворы сычужного фермента ПК 4.3. Вести технологические процессы производства различных видов сыра</p>	<p>для достижения требуемого уровня безопасности труда; Умение участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в том числе оценивать условия труда и уровень травмобезопасности</p>	<p>-ведет работу по аттестации рабочих мест при производстве различных видов сыра</p>
<p>ПК 4.4. Вести технологические процессы производства продуктов из молочной сыворотки</p>	<p>Умение участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в том числе оценивать условия труда и уровень травмобезопасности</p>	<p>-ведет работу по аттестации рабочих мест при производстве продуктов из молочной сыворотки</p>
<p>ПК 4.5. Контролировать качество сыра и продуктов из молочной сыворотки.</p>	<p>Умение вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда</p>	<p>-приступает к мероприятиям по контролю качества сыра и продуктов из молочной сыворотки после прохождения инструктажа по технике безопасности;</p>
<p>ПК 4.6. Обеспечивать работу оборудования для производства различных видов сыра и продуктов из молочной сыворотки</p>	<p>Умение проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;</p>	<p>-проводит инструктаж по технике безопасности при производстве различных видов сыра и продуктов из молочной сыворотки</p>

ПК 5.1. Планировать основные показатели производства продукции и оказания услуг в области производства молочной продукции	Умение вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда	-составляет планы обучения персонала по охране труда и технике безопасности	
ПК 5.2. Планировать выполнение работ и оказание услуг исполнителями	Умение разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда	-проводит обучение работников по охране труда и технике безопасности	
ПК 5.3. Организовывать работу трудового коллектива	Умение вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения	-проводит инструктаж по технике безопасности с членами трудового коллектива	
ПК 5.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ и оказания услуг исполнителями	Умение участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в том числе оценивать условия труда и уровень травмобезопасности	-составляет справки о зависимости аттестации рабочих мест на качество выполнения работ	
ПК 5.5. Изучать рынок и конъюнктуру продукции и услуг в области производства молочной продукции	Умение вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда	-оформляет документацию по охране труда и технике безопасности	
ОК1. Понимать	Знание	-Имеет	Защита

<p>сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес</p>	<p>законов и иных нормативных правовых актов, содержащие государственные нормы требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации</p>	<p>положительные отзывы от работодателей с места практики -Участвует в конкурсах</p>	<p>портфолио</p>
<p>ОК 2.Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p>	<p>Знание системы управления охраной труда в организации</p>	<p>-Определяет проблему заданной ситуации; -Планирует результат решения проблемы; -Выполняет действия в соответствии с составленным планом -анализирует, обобщает имеющиеся факты и делает выводы</p>	<p>Решение проблемных ситуаций</p>
<p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p>	<p>Знание обязанностей работников в области охраны труда</p>	<p>-Определяет проблему заданной ситуации; -Планирует результат решения проблемы; -Выполняет действия в соответствии с составленным планом</p>	<p>Решение проблемных ситуаций</p>

ОК 4.
Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

Знание
Возможных последствий несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);

-Применяет меры ответственности за нарушение охраны труда и правил техники безопасности

Выполнение и защита практически х работ

ОК 5.
Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

Знание
Возможных последствий несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);

Применяет меры ответственности за нарушение охраны труда и правил техники безопасности (с использованием СПС «Гарант»)

Выполнение и защита практически х работ

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями
ОК 7. Брать на себя

Знание
порядка периодичности инструктирования подчиненных работников (персонала);

-участвует в совместном принятии решений

Анализ результатов совместной работы (рефлексия деятельности);

Знание

-систематически

Наблюдение

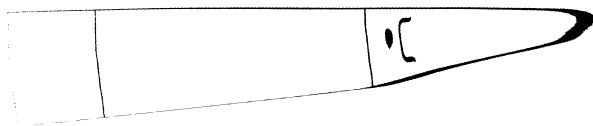
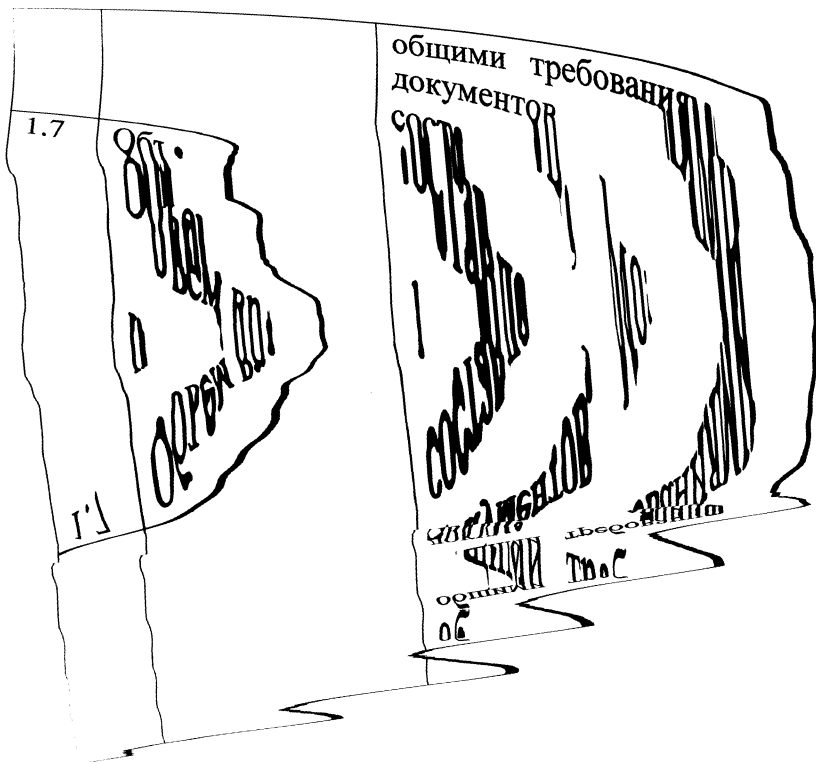
<p>ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</p>	<p>фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;</p>	<p>отслеживает причины и условия производственно го травматизма</p>	
<p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации</p>	<p>Знание порядка и периодичности инструктирования подчиненных работников (персонала)</p>	<p>Определяет сроки проведения инструктажа по охране труда и технике безопасности</p>	<p>Наблюдение</p>
<p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности</p>	<p>Знание законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормы требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;</p>	<p>-Использует возможности СПС «Гарант» для отслеживания изменений правовой базы в области охраны труда</p>	<p>Наблюдение за выполнением работ со специальными компьютерными программами</p>

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Чувашской Республики «Алатырский технологический колледж»
Министерства образования и молодежной политики Чувашской Республики

Лист экспертизы
рабочей программы учебной дисциплины
ОП.11. Охрана труда

Наименование ППССЗ 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов
 Код и наименование учебной дисциплины ОП.11. Охрана труда
 Автор Владимирова С.В. – преподаватель

№	Предмет экспертизы	Критерии оценивания	Экспертная оценка
1	Структура программы (техническая экспертиза)		
1.1.	Структура рабочей программы УД	1.1.1. Структура программы включает в себя разделов не меньше требований ФГОС 1.1.2. Соответствие структуры программы форме программы УД, утвержденной в ОУ	2
1.2.	Паспорт (пояснительная записка) рабочей программы УД	1.2.1. Наличие раздела «Паспорт программы УД» или пояснительной записки и ее соответствие утвержденной в ОУ формой программы 1.2.2. Соответствие паспорта макету программы (указаны область применения программы, место УД в структуре ППССЗ, цели и задачи, количество часов на освоение программы) 1.2.3. Соответствие объема часов на освоение УД объему, указанному в РУП	2
1.3.	Структура и содержание УД	1.3.1. Наличие раздела «Структура и содержание УД» 1.3.2. Указаны виды учебной работы и объем часов на их выполнение 1.3.3. Указана форма итоговой аттестации по УД 1.3.4. Имеется тематический план, в котором указано содержание учебного материала, перечень лабораторных, практических и контрольных работ, содержание самостоятельной работы обучающихся, тематика курсовых работ (проектов) и самостоятельной работы обучающихся над его выполнением, объем часов и уровень освоения	2
1.4.	Условия реализации УД	1.4.1. Указаны требования к минимальному материально-техническому обеспечению (учебные кабинеты, лаборатории, мастерские, оборудование, ТСО, необходимые для реализации программы) 1.4.2. Имеется перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы, оформленный в соответствии с ГОСТом и требованиями к году издания	2
1.5.	Контроль и оценка результатов освоения УД	1.5.1. Определены формы и методы контроля и оценки результатов обучения 1.5.2. Результаты обучения соответствуют результатам, указанным в паспорте программы УД 1.5.3. Формы контроля конкретизированы с учетом специфики обучения	2
1.6.	Оформление рабочей программы УД	1.6.1. Имеется титульный лист, оформленный в соответствии с требованиями 1.6.2. Имеется оглавление, наименования разделов программы соответствуют наименованиям, указанным в оглавлении 1.6.3. Программа оформлена в соответствии с	2



		общими требованиями к оформлению текстовых документов, методическими рекомендациями по составлению программ УД и утвержденной в ОУ формой программы УД
1.7	Объем времени на освоение УД	<p>1.7.1. Общий объем времени, отведенного на освоение УД (всего часов), в паспорте программы, таблицах «Содержание обучения» и «Тематический план УД» совпадает</p> <p>1.7.2. Объем обязательной аудиторной нагрузки в паспорте программы, таблицах «Содержание обучения» и «Тематический план УД» совпадает</p> <p>1.7.3. Объем времени, отведенного на выполнение лабораторных и практических занятий, в паспорте программы, таблицах «Содержание обучения» и «Тематический план УД» совпадает</p> <p>1.7.4. Объем времени, отведенного на самостоятельную работу, в паспорте программы, таблицах «Содержание обучения» и «Тематический план УД» совпадает</p>
2	Содержание программы (содержательная экспертиза)	
2.1	Паспорт рабочей программы УД	2.1.1. Формулировка пункта 1.1. «Область применения программы» в достаточной мере определяет специфику использования примерной программы УД в основном и дополнительном профессиональном образовании

		общими требованиями к оформлению текстовых документов, методическими рекомендациями по составлению программ УД и утвержденной в ОУ формой программы УД	
1.7	Объем времени на освоение УД	<p>1.7.1. Общий объем времени, отведенного на освоение УД (всего часов), в паспорте программы, таблицах «Содержание обучения» и «Тематический план УД» совпадает</p> <p>1.7.2. Объем обязательной аудиторной нагрузки в паспорте программы, таблицах «Содержание обучения» и «Тематический план УД» совпадает</p> <p>1.7.3. Объем времени, отведенного на выполнение лабораторных и практических занятий, в паспорте программы, таблицах «Содержание обучения» и «Тематический план УД» совпадает</p> <p>1.7.4. Объем времени, отведенного на самостоятельную работу, в паспорте программы, таблицах «Содержание обучения» и «Тематический план УД» совпадает</p>	2
2	Содержание программы (содержательная экспертиза)		
2.1	Паспорт рабочей программы УД	<p>2.1.1. Формулировка пункта 1.1. «Область применения программы» в достаточной мере определяет специфику использования примерной программы УД в основном и дополнительном профессиональном образовании</p> <p>2.1.2. Формулировка компетенций, знаний и умений в инвариантной части соответствует ФГОС</p> <p>2.1.3. % отличие программы от требований ФГОС</p> <p>2.1.4. Наличие дополнительных компетенций, знаний и умений</p> <p>2.1.5. Требования к умениям и знаниям в инвариантной части соответствуют ФГОС</p>	2
2.2.	Структура и содержание УД	<p>2.2.1. Наименование разделов УД отражает содержание всех компетенций</p> <p>2.2.2. Почасовое распределение тем – оптимально</p> <p>2.2.3. Содержательное распределение между «теорией», лабораторными работами и практическими занятиями полностью соответствует основным показателям оценки результатов обучения</p> <p>2.2.4. Почасовое распределение между «теорией», лабораторными работами и практическими занятиями соответствует специфике основных показателей оценки результатов обучения.</p> <p>2.2.5. Уровень освоения учебного материала определен с учетом формируемых умений в процессе выполнения лабораторных работ, практических занятий.</p> <p>2.2.6. Тематика домашних заданий самостоятельной работы раскрывается «диагностическими» формулировками, отражающими овеществленный результат учебно-познавательной деятельности обучающегося, который можно проверить и оценить</p>	2

		<p>(в контексте тематики должны быть обозначены формы результатов выполнения индивидуальных домашних заданий (реферат, сообщение, доклад, презентация, конспект лекций)</p> <p>2.2.7. Тематика курсовых работ соответствует специфике и обеспечивает формирование профессиональных компетенций</p>	
2.3.	Условия реализации УД	<p>2.3.1. Перечень учебных кабинетов (лабораторий) обеспечивает проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, предусмотренных программой учебной дисциплины</p> <p>2.3.2. Перечисленное оборудование обеспечивает проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, предусмотренных программой учебной дисциплины</p> <p>2.3.3. Перечень рекомендуемых основных и дополнительных источников (включая Интернет-ресурсы) содержательно достаточен для реализации образовательного процесса</p> <p>2.3.4. Требования к организации образовательного процесса в достаточной мере раскрывают особенности освоения программы (как минимум описываются условия проведения занятий, перечисляются дисциплины и профессиональные модули, изучение которых должно предшествовать освоению данной дисциплины) и соответствуют требованиям к умениям и знаниям, установленным ФГОС</p> <p>2.3.5. Требования к квалификации педагогических кадров достаточны для качественного проведения занятий</p>	2
2.4	Контроль и оценка результатов освоения УД	<p>2.4.1. Результаты обучения сформулированы однозначно для понимания и оценивания</p> <p>2.4.2. Основные показатели оценки результатов обучения соответствуют заявленным компетенциям</p> <p>2.4.3. Основные показатели оценки результатов обучения в полной мере раскрывают специфику соответствующих профессиональных компетенций (соответствовать знаниям, умениям по ФГОС, охватывать весь цикл действий обучаемого, предусматривать возможность контроля и оценки в процессе обучения на базе образовательного учреждения)</p> <p>2.4.4. Комплекс форм и методов контроля и оценки умений и знаний образует систему достоверной и объективной оценки уровня освоения дисциплины</p> <p>2.4.5. Текст раздела «Контроль и оценка результатов освоения» УД содержит:</p> <ul style="list-style-type: none"> - в достаточной мере информацию об организации, средствах и проведении аттестации обучающихся; - перечень контрольных точек, обеспечивающий текущий контроль и промежуточную аттестацию; 	2

		-указание применяемой технологии оценки 2.4.6. Предлагаемые методики, виды, типы, формы контроля позволяют обучающемуся предъявить результат обучения	
--	--	--	--

ИТОГОВОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ		да	нет
Рабочая программа полностью соответствует ФГОС, может быть рекомендована к рассмотрению внешним экспертом и Экспертным советом ОУ		да	

Замечания и рекомендации эксперта по доработке: нет

Эксперт: Самойлова Е.В., председатель ПЦК
информационных и технологических специальностей
Протокол заседания ПЦК от "28" августа 2021 г. № 1

Председатель ПЦК: *Самойлова Е.В.* Самойлова Е.В.

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ **по результатам внешней экспертизы**

Эксперт Шугурова Татьяна Валентиновна, начальник ОП ООО «Молочное дело - Ивня» г.Алатырь провела экспертизу рабочей программы учебной дисциплины «Охрана труда» по программе подготовки специалистов среднего звена 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов

Цель экспертизы: независимая оценка рабочей программы

Предмет экспертизы:

- рабочая программа учебной дисциплины «Охрана труда».

I. РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРТИЗЫ:

Рабочая программа учебной дисциплины «Охрана труда» разработана в соответствии с рекомендованным макетом.

Структура программы соответствует требованиям макета.

1. Цели освоения дисциплины указаны
2. Место дисциплины в структуре ППССЗ: содержательно-логические связи определены
3. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины: указаны; соответствуют ФГОС .
4. Требования к практическому опыту, умениям и знаниям с учетом требований работодателей: присутствуют
5. Соответствие программы современным требованиям к профессиональной деятельности специалистов: соответствует
6. Структура и содержание дисциплины
Общая трудоемкость дисциплины составляет 58 часов.
Распределение трудоемкости (в часах) по видам учебной работы: соответствует учебному плану.
Содержание дисциплины: наименование разделов, тем дисциплины, виды учебной работы, в т.ч. часы самостоятельной работы, коды компетенций: указаны корректно.
7. Содержание учебного материала соответствует требованиям ФГОС и требованиям работодателей.
8. Условия организации образовательного процесса: описаны в полном объеме
Изучение современных производственных технологий, средств труда, особенностей организации труда (в т.ч. охраны труда) на предприятиях: предусмотрено.
9. Основные показатели оценки результатов обучения: представлены в полном объеме; соответствуют компетенциям.
10. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины:
Основные источники: представлены в полном объеме
Дополнительные источники: представлены в полном объеме
Программное обеспечение и Интернет-ресурсы: представлены в полном объеме
Рекомендуемые источники отвечают требованиям по новизне и направлению подготовки: да
11. Материально-техническое обеспечение дисциплины обеспечивает проведение всех видов практических занятий, предусмотренных программой: в полном объеме
12. Требования к кадровому обеспечению (в т. ч. к уровню квалификации преподавателей МДК и руководителей практики) соответствуют требованиям к умениям и знаниям, установленным ФГОС.

II. ЗАМЕЧАНИЯ И РЕКОМЕНДАЦИИ - нет

II. ЗАМЕЧАНИЯ И РЕКОМЕНДАЦИИ - нет

III. ОБЩИЕ ВЫВОДЫ

На основании проведенной экспертизы рабочей программы учебной дисциплины «Правовое обеспечение профессиональной деятельности» можно сделать заключение, что рабочая программа подготовлена в соответствии с ФГОС, ППССЗ и рекомендованным макетом, соответствует требованиям, предъявляемым к квалификации выпускника, что позволяет использовать ее для реализации ППССЗ в 2020-2021 учебном году.

Эксперт:

Гл. конструктор АО «Завод «Электроприбор»
М.П.

« 28 » августа 2021 г.



Р.В.Фёдоров