

Автономное образовательное учреждение высшего образования
Ленинградской области
«Государственный институт экономики, финансов, права и технологий»

Утверждаю:

Ректор

ГИЭФПТ



Ковалев В.Р.

28 августа 2017 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

дисциплины **ОП.08 Охрана труда**

для профессии **35.01.23 Хозяйка(-ин) усадьбы**

2018 год

Рабочая программа разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее - ФГОС) по профессии среднего профессионального образования (далее - СПО) **35.01.23 «Хозяйка(-ин) усадьбы»**

Организация-разработчик: Агропромышленный факультет АОУ ВО ЛО
ГИЭФПТ

Разработчики:

Крухмалева Е.В. - преподаватель

Рассмотрена и одобрена на заседании методической комиссии,
протокол № 12 от 28.08.2017 г.

Председатель методической комиссии Цителадзе Е.П.

СОГЛАСОВАНО:



Р. . Деменчук

Генеральный директор ООО «РосАгро»

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 4
2. СТРУКТУРА И РАБОЧЕЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13

1. ПАСПОРТ ПРИМЕРНОЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Охрана труда

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии (профессиям) СПО 35.01.23 Хозяйка(ин) усадьбы

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в общепрофессиональный цикл

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

В ходе изучения дисциплины ставится задача формирования следующих **общих компетенций:**

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

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

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 7. Организовывать собственную деятельность с соблюдением требований охраны труда и экологической безопасности.

ОК 8. Осуществлять денежные операции.

ОК 9. Добиваться соблюдения своих социально-трудовых прав в рамках закона.

а также обладать **профессиональными компетенциями:**

ПК 1.1. Планировать животноводческие работы в сельской усадьбе.

ПК 1.2. Выполнять механизированные и немеханизированные работы по уходу за сельскохозяйственными животными в сельской усадьбе.

ПК 1.3. Вести технологический процесс приготовления и раздачи кормов с использованием сельскохозяйственных машин и оборудования.

ПК 1.4. Осуществлять доение коров с соблюдением необходимых зоогигиенических и ветеринарных требований.

ПК 1.5. Проводить подготовку продукции животноводства к реализации или использованию.

ПК 1.6. Осуществлять переработку молока в сельской усадьбе.

ПК 1.7. Осуществлять переработку мяса в сельской усадьбе.

ПК 2.1. Планировать работы в саду, огороде, плодовом питомнике.

ПК 2.2. Выращивать сельскохозяйственные культуры в сельской усадьбе в открытом и закрытом грунте в соответствии с агротехнологиями.

ПК 2.3. Проводить уборку и первичную обработку урожая сельскохозяйственных культур.

ПК 2.4. Хранить продукцию растениеводства в сельской усадьбе.

ПК 2.5. Проводить подготовку продукции растениеводства к реализации или использованию.

ПК 2.6. Заготавливать плоды, ягоды, овощи, грибы.

ПК 3.1. Составлять однодневный и перспективный заказ на продукты в соответствии с потребностями лиц, проживающих в сельской усадьбе.

ПК 3.2. Подготавливать к работе и убирать рабочее место, помещение, оборудование для приготовления пищи.

ПК 3.3. Выбирать и обрабатывать качественное сырье для приготовления пищи и напитков средней сложности с учетом их энергетической ценности.

ПК 3.4. Приготавливать горячие, холодные блюда, закуски, напитки и изделия из теста.

ПК 3.5. Порционировать и подготавливать блюда для подачи.

ПК 3.6. Готовить помещение для приема пищи, сервировать стол.

ПК 4.1. Проводить учет объема готовой продукции, расходов сырья, материалов, топлива, энергии, потребляемых в сельскохозяйственном производстве сельской усадьбы.

ПК 4.2. Проводить учет приобретенной продукции по отраслям,

ПК 4.3. Анализировать хозяйственно-финансовую деятельность сельской усадьбы.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь:**

- использовать в своей работе основные законодательные положения по охране труда и производственной экологии;
- организовывать технологический процесс и рабочее место с учетом правил техники безопасности, санитарии, пожарной безопасности;
- правила пользования оборудованием и инвентарем;
- применять безопасные приемы труда и в случае необходимости правильно ориентироваться в экстренной ситуации;
- оказывать первую медицинскую помощь при поражении электрическим током, ожогах, механических травмах.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать:**

- основные законодательные положения по охране труда и производственной экологии;
- правила производственной санитарии;

- требования техники безопасности, производственной экологии, санитарии и пожарной безопасности к устройству и содержанию предприятий;
- организацию технологических процессов и рабочих мест;
- правила электробезопасности ;
- технику безопасности при эксплуатации технологического оборудования;
- правила пожарной безопасности.

1.4. Рекомендуемое 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 13 часов.

2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ 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	9
контрольные работы	2
курсовая работа (проект) <i>(не предусмотрено)</i>	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	13
в том числе:	
<ul style="list-style-type: none"> - систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем); - оформление практических работ, отчетов и подготовка к их защите - подготовка сообщений и информации по теме «Технические способы и средства защиты от поражения электрическим током» (материалы выдаются преподавателем в зависимости от направления подготовки) 	

самостоятельная работа над курсовой работой (проектом) <i>(не предусмотрено)</i>	-
<i>Итоговая аттестация в форме зачёта</i>	

2.2. Примерный 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
Тема 1.1. Правовые и организационные основы охраны труда.	Содержание учебного материала:	5	
	Система нормативно-правовых актов по охране труда.		2
	Государственное социальное страхование.		2
	Расчет показателей травматизма и методы изучения его причин.		2
	Классификация несчастных случаев.		2
	Порядок расследования и учета несчастных случаев на производстве.		2
	Практические занятия: 1. Составление акта о несчастном случае.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся: Обязанности работодателя и работника по обеспечению безопасных условий охраны труда. Контроль за состоянием охраны труда на предприятии. - систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем)	2	
Тема 1. 2. Основы безопасности труда в сельском хозяйстве.	Содержание учебного материала:	5	
	Безопасность труда при погрузочно-разгрузочных и транспортных работах. Эксплуатация паровых и водогрейных котлов. Безопасность труда при работе с электроплитами, холодильными установками. Безопасность труда при работе с электромясорубками, режущим и измельчающим оборудованием. Безопасность труда при кормлении, поении животных.		2

	Практические занятия: 1. Принципы работы с электрооборудованием.	1	
	Самостоятельная работа обучающихся: Виды холодильных установок, основные опасные и вредные факторы. систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем)	2	
Тема 1.3 Требования безопасности труда и пожарной безопасности.	Содержание учебного материала:	4	2
	Организационные и технические противопожарные мероприятия. Классификация производственных помещений и зон по взрывной и пожарной безопасности. Средства обнаружения и тушения пожаров. Средства индивидуальной защиты.		
	Практические занятия: 1. Первая помощь пострадавшему от пожара.		
	Самостоятельная работа обучающихся: Решение теста. Систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем)		
Тема 1.4 Основы электробезопасности	Содержание учебного материала:		
	Схемы возможного включения человека в электрическую сеть и меры защиты. Освобождение пораженного током, от его воздействия. Искусственное дыхание и наружный массаж сердца Доврачебная помощь при ожогах. Первая помощь при обморожении, ранениях и других несчастных случаях	5	2
	Практические занятия: 1. Наложение повязок.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся: Решение теста.		

	Систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем)	3	
Тема 1.5 Охрана труда при проведении работ.	Содержание учебного материала:	5	2
	Требования безопасности при эксплуатации механического оборудования. Требования безопасности при эксплуатации моечного и очистительного оборудования. Требования безопасности при эксплуатации измельчительного – режущего оборудования. Требования безопасности при эксплуатации теплового оборудования. Требования безопасности при эксплуатации доильного оборудования.		
	Практические занятия: Отработка навыков работы с измельчительно-режущим оборудованием.	1	
	Самостоятельная работа обучающихся: Решение теста. Систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем)	2	
Тема 1.6 Основы гигиены труда, производственной санитарии.	Содержание учебного материала:	4	2
	Основные сведения о производственной санитарии. Льготы и компенсации за работу с вредными тяжелыми условиями труда. Режимы труда и отдыха. Права и обязанности работающих женщин и подростков.		
	Практические занятия: Защита от вредных факторов производственной сферы.		
	Самостоятельная работа обучающихся: Решение теста. Систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем)		
	Контрольная работа	2	
	Всего:	58 часов	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Перечень литературы и средств обучения

Основная литература

Тургиев, А.К. Охрана труда в сельском хозяйстве : учеб.пособие для студ.сред.проф.образования / А. К. Тургиев. - 2-е изд., стер. - М. : Академия, 2011. - 256 с. - (Среднее профессиональное образование). - Библиогр.:с.252

Охрана труда : учебное пособие / В.А. Корж, А.В. Фролов под общ. ред., А.С. Шевченко. — Москва : КноРус, 2018. — 424 с.

<https://www.book.ru/book/926056>

Дополнительная литература

Кланица,В.С. Охрана труда на автомобильном транспорте : учеб.пособие / В. С. Кланица ; под ред.Ю.М.Стройкова. - 3-е изд., перераб. - М. : Академия, 2010. - 176 с. - (Начальное профессиональное образование). - Библиогр.:с.168-169.

Охрана труда : учебное пособие / В.В. Колтунов, Ю.П. Попов. — Москва : КноРус, 2017. — 222 с. — Для ссузов. <https://www.book.ru/book/922161>

Охрана труда : учебное пособие / Н.В. Косолапова, Н.А. Прокопенко. — Москва : КноРус, 2017. — 181 с. — СПО.

<https://www.book.ru/book/917222>

Графкина М. В. Охрана труда : учеб. пособие / М.В. Графкина. — 2-е изд., перераб. и доп. — М. : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2017. — 298 с. — (Среднее профессиональное образование). — www.dx.doi.org/10.12737/24956.

<http://znanium.com/bookread2.php?book=767805>

Туревский И. С. Охрана труда на автомобильном транспорте : учеб. пособие / И.С. Туревский. — М. : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2017. — 240 с. — (Профессиональное образование). <http://znanium.com/bookread2.php?book=877021>

Информационно-техническое обеспечение

	Адрес	Содержание ресурса
1	www.niiot.ru/doc/bank00/doc109/doc.htm	Типовые отраслевые инструкции по охране труда для всех профессий
2	ohrana-truda11.ru/bb/bi/ti/oujnbqw.htm	Типовая отраслевая инструкция по охране труда в сельском хозяйстве
3	trudcomplex.ru	Автоматизированный онлайн-сервис по охране труда «ТрудКомплекс»
4	www.panor.ru/journals/ohrse	Журнал "Охрана труда и техника безопасности в сельском хозяйстве"
5	s.compcentr.ru/04/otse1/tests.html	Билеты и тесты онлайн по охране труда в сельском хозяйстве

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, проектов, исследований.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<ul style="list-style-type: none"> • проводить поиск информации в источниках разного типа; • анализировать информацию, представленную (текст, карта, таблица, схема, аудиовизуальный ряд); • структурировать и систематизировать материал, вычленять его основное содержательное ядро; • участвовать в дискуссиях по проблемам охраны труда, формулировать собственную позицию по обсуждаемым вопросам. • представлять результаты изучения материала в формах конспекта, реферата, рецензии; • работать с документами, справками, типовыми инструкциями. <p>использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для того, чтобы:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 (персонала), • инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ; • разъяснять подчиненным работникам 	<ul style="list-style-type: none"> • <i>подбор материалов по основным темам и вопросам;</i> • <i>подбор материалов по основным вопросам;</i> • <i>решение тестовых заданий;</i> • <i>выступление на уроках-конференциях;</i> • <i>выполнение практических работ;</i> • <i>написание рефератов;</i>

<p>(персоналу) содержание установленных требований охраны труда;</p> <ul style="list-style-type: none"> • контролировать навыки необходимые для достижения требуемого уровня для безопасности труда; • вести документацию, установленного образца по охране труда, соблюдать сроки его заполнения и условия хранения. 	<ul style="list-style-type: none"> • <i>выполнение контрольных работ.</i>
---	--

Примерные темы рефератов

1. Система нормативных правовых актов по охране труда.
2. Организация государственного надзора и контроля
3. Контроль и надзор за опасными производственными объектами
4. Основные задачи и функции службы охраны труда
5. Формирование службы охраны труда и организация ее работы
6. Права и ответственность работников службы охраны труда
6. Льготы и компенсации за работу с вредными и тяжелыми условиями труда
7. Классификация производственных помещений и зон по взрыво- и пожароопасное
8. Обеспечение пожарной безопасности при уборке и послеуборочной обработке зерна
9. Средства обнаружения и тушения пожаров
10. Организация пожарной охраны и тушения пожара на селе
11. Требования санитарии к производству
12. Микроклимат на рабочем месте
13. Требования к производственной вентиляции и кондиционированию
14. Защита от производственного шума и вибрации
15. Вредные излучения и защита от них
16. Обеспечение безопасности при эксплуатации и ремонте машин и оборудования для растениеводства и животноводства.
17. Требования безопасности к конструкции сельскохозяйственной техники в растениеводстве
18. Требования безопасности к конструкции тракторов и сельскохозяйственных машин
19. Требования безопасности к работе в особых условиях и с различными веществами

20. Безопасность труда при приготовлении кормов

21. Безопасность труда при поении животных

Пронумеровано и

прошито 8 стр. на 8 листах

Зав. УМО М.Г. Ковязина



