

Департамент образования и науки Брянской области  
Государственное бюджетное образовательное учреждение  
среднего профессионального образования  
«Комаричский механико-технологический техникум»

Утверждаю

Зам. Директора по ООД

\_\_\_\_\_ С. М. Ольховская

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2013 г.

**Рабочая программа учебной дисциплины**

**ОП.08 Охрана труда**

Рассмотрена и одобрена на заседании

методического объединения

общеобразовательных дисциплин

протокол №\_\_ от «\_\_» \_\_\_\_\_ 2013г

Председатель МО \_\_\_\_ О. В. Дрензелева

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее СПО) 260807 «Технология продукции общественного питания».

Организация-разработчик: ГБОУ СПО «Комаричский механико-технологический техникум»

Разработчик: Дрензелева О. В.- преподаватель «Комаричского механико-технологического техникума»

Рекомендована Экспертным советом по профессиональному образованию ГАУ ДПО (ПК) с Брянского института повышения квалификации работников образования

Заключение Экспертного совета № \_\_\_\_\_ от « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_

## СОДЕРЖАНИЕ

стр.

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

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## ОП.08. «Охрана труда»

### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью рабочей основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО

260807 «Технология продукции общественного питания».

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** ОП.08 Охрана труда относится к общепрофессиональным дисциплинам профессионального цикла.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

**уметь:**

применять методы и средства защиты от опасностей технических систем и технологических процессов;

обеспечивать безопасные условия труда в профессиональной деятельности;

анализировать травмоопасные и вредные факторы в профессиональной деятельности;

использовать экобиозащитную технику;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

**знать:**

воздействие негативных факторов на человека;

правовые, нормативные и организационные основы охраны труда в организации.

### 1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося- 90 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося- 60 часов;

самостоятельной работы обучающегося- 30 часов.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

<b>Вид учебной работы</b>	<b><i>Количество часов</i></b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>90</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>60</b>
в том числе:	
практические занятия	20
контрольные работы	2
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>30</b>
<b><i>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</i></b>	

**2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.08 «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								
<b>Раздел 1. Законодательные основы организации охраны труда в пищевой промышленности</b>		<b>16</b>									
Тема 1.1 Законодательное регулирование вопросов охраны труда	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <table border="1" data-bbox="607 448 1637 639"> <tr> <td data-bbox="607 448 685 488">1</td> <td data-bbox="685 448 1637 488">Нормативные правовые акты по охране труда.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="607 488 685 568">2</td> <td data-bbox="685 488 1637 568">Организация службы охраны труда на предприятиях общественного питания всех форм собственности.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="607 568 685 639">3</td> <td data-bbox="685 568 1637 639">Государственный надзор и контроль за соблюдением законодательства по охране труда на производстве.</td> </tr> </table> <p><b>Практические занятия</b></p> <p>Составление схемы структуры службы предприятия общественного питания.</p> <p>Ознакомление с СанПиНом</p> <p><b>Самостоятельная работа</b></p> <p>Выполнение домашних заданий по теме 1.1. <i>Тематика внеаудиторной самостоятельной работы</i> Ознакомление с нормативными правовыми актами по охране труда.</p>	1	Нормативные правовые акты по охране труда.	2	Организация службы охраны труда на предприятиях общественного питания всех форм собственности.	3	Государственный надзор и контроль за соблюдением законодательства по охране труда на производстве.	<b>3</b>	2 2 2		
1	Нормативные правовые акты по охране труда.										
2	Организация службы охраны труда на предприятиях общественного питания всех форм собственности.										
3	Государственный надзор и контроль за соблюдением законодательства по охране труда на производстве.										
Тема 1.2 Система мероприятий по обеспечению законодательства об охране труда	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <table border="1" data-bbox="607 975 1637 1246"> <tr> <td data-bbox="607 975 685 1094">1</td> <td data-bbox="685 975 1637 1094">Аттестация рабочих мест по условиям труда. Государственная экспертиза условий труда. Сертификация производственных объектов на соответствие требованиям безопасности труда.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="607 1094 685 1174">2</td> <td data-bbox="685 1094 1637 1174">Планирование и финансирование мероприятий по охране труда. Электронные системы в области охраны труда.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="607 1174 685 1206">3</td> <td data-bbox="685 1174 1637 1206">Расследование и учет несчастных случаев на производстве.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="607 1206 685 1246">4</td> <td data-bbox="685 1206 1637 1246">Ответственность за нарушение законодательства об охране труда.</td> </tr> </table> <p><b>Практические занятия</b></p> <p>Составление схемы условий труда по травмобезопасности.</p> <p>Заполнение акта по форме Н-1</p> <p><b>Самостоятельная работа</b></p>	1	Аттестация рабочих мест по условиям труда. Государственная экспертиза условий труда. Сертификация производственных объектов на соответствие требованиям безопасности труда.	2	Планирование и финансирование мероприятий по охране труда. Электронные системы в области охраны труда.	3	Расследование и учет несчастных случаев на производстве.	4	Ответственность за нарушение законодательства об охране труда.	<b>4</b>	2 2 2 2
1	Аттестация рабочих мест по условиям труда. Государственная экспертиза условий труда. Сертификация производственных объектов на соответствие требованиям безопасности труда.										
2	Планирование и финансирование мероприятий по охране труда. Электронные системы в области охраны труда.										
3	Расследование и учет несчастных случаев на производстве.										
4	Ответственность за нарушение законодательства об охране труда.										

	Выполнение домашних заданий по теме 1.2. <i>Тематика внеаудиторной самостоятельной работы</i> Электронные системы в области охраны труда.		
<b>Раздел 2</b> <b>Анализ опасных и вредных производственных факторов на предприятиях пищевой промышленности</b>		<b>14</b>	
Тема 2.1 Причины и характер проявления опасных и вредных факторов производственной среды	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	
	1   Загрязнение вредными веществами воздуха производственных помещений.		2
	2   Воздействие производственного шума на организм человека. Воздействие производственной вибрации и ультразвука на организм человека.		2
	3   Электротравматизм и механизм воздействия электрического тока на организм человека.		2
	4   Причины возникновения пожаров и взрывов на пищевых предприятиях.	2	
	<b>Самостоятельная работа</b>	<b>3</b>	
Выполнение домашних заданий по теме 2.1. <i>Тематика внеаудиторной самостоятельной работы</i> Причины электротравматизма, возникновение пожаров.			
Тема 2.2 Идентификация опасных и вредных производственных факторов в технологических процессах предприятий пищевой промышленности	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>3</b>	
	1   Хлебопекарные, макаронные и кондитерские предприятия.		2
	2   Сахарные и крахмало-паточные предприятия. Масложировые предприятия. Консервные заводы.		2
	3   Предприятия общественного питания.		2
	<b>Практические занятия</b>	<b>2</b>	
	Составление схемы опасных и вредных производственных факторов на предприятиях общественного питания.		
	Составление схемы опасных и вредных производственных факторов на предприятиях общественного питания.		
	<b>Контрольная работа по теме «Опасные и вредные факторы на рабочем месте».</b>	<b>1</b>	
<b>Самостоятельная работа</b>	<b>1</b>		

	Выполнение домашних заданий по теме 2.2. <i>Тематика внеаудиторной самостоятельной работы</i> Факторы риска на предприятиях общественного питания.		
<b>Раздел 3</b> <b>Нормирование параметров производственной среды на предприятиях пищевой промышленности</b>		<b>20</b>	
Тема 3.1 Нормирование параметров воздушной среды	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	
	1   Контроль за состоянием воздушной среды на предприятиях.		2
	2   Виды вентиляционных систем для производственных помещений.		2
	<b>Практические занятия</b>	2	
	Расчет оптимальной температуры воздуха на рабочих местах. Изучение видов вентиляционных систем на предприятиях общественного питания.		
	<b>Самостоятельная работа</b>	2	
	Выполнение домашних заданий по теме 3.1. <i>Тематика внеаудиторной самостоятельной работы</i> Оптимальные и допустимые критерии воздушной среды в производственных помещениях.		
Тема 3.2 Нормирование производственного освещения	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	
	1   Виды и нормирование естественного и искусственного освещения.		2
	2   Безопасность эксплуатации системы освещения люминесцентными лампами.		2
	<b>Практические занятия</b>	2	
	Расчет норм освещения в производственных помещениях. Характеристика достоинств и недостатков люминесцентных ламп.		
	<b>Самостоятельная работа</b>	2	
	Выполнение домашних заданий по теме 3.2 <i>Тематика внеаудиторной самостоятельной работы</i> Виды и нормирование естественного и искусственного освещения.		
Тема 3.3 Инженерно-технические мероприятия по нормированию производственного шума и вибрации, инфра- и ультразвука	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>3</b>	
	1   Физические и физиологические характеристики шума. Методы и средства борьбы с шумом.		2

	2	Измерение, контроль и нормирование вибрации на рабочем месте. Методы и средства борьбы с вибрацией.		2	
	3	Средства защиты от инфра- и ультразвука.		2	
	<b>Практические занятия</b>		2		
	Заполнение таблицы «Допустимые уровни звукового давления на рабочих местах в производственных помещениях».				
	Заполнение таблицы «Гигиенические нормы общей вибрации, действующей на человека в производственных условиях».				
	<b>Самостоятельная работа</b>		3		
Выполнение домашних заданий по теме 3.3. <i>Тематика внеаудиторной самостоятельной работы</i>					
Методы и средства борьбы с шумом, вибрацией, ультразвуком.					
<b>Раздел 4</b> <b>Требования охраны труда при эксплуатации производственного и технологического оборудования</b>			17		
Тема 4.1 Холодильное оборудование	<b>Содержание учебного материала</b>		2		
	1	Классификация холодильных машин и установок.			2
	2	Меры безопасности при эксплуатации холодильных установок.			2
	<b>Практические занятия</b>		2		
	Основные схемы компрессоров.				
	Средства защиты эксплуатации холодильных машин и установок.				
	<b>Самостоятельная работа</b>		2		
Меры безопасности при эксплуатации холодильных установок.					
Тема 4.2 Технологическое оборудование пищевых предприятий	<b>Содержание учебного материала</b>		5		
	1	Общие принципы обеспечения безопасности оборудования при монтаже и эксплуатации. Требования к рациональному размещению оборудования.			2
	2	Оградительные и предохранительные средства защиты технологического оборудования.			2
	3	Сигнализирующие устройства.			2
	4	Требования к конструкции и монтажу, работающему под избыточным давлением. Контрольно-измерительные приборы и предохранительные устройства.			2

	5	Регулирующие устройства и системы. Регистрация и техническое освидетельствование оборудования, работающего под избыточным давлением.		2
	<b>Практические занятия</b>		2	
	Планирование рационального размещения оборудования на предприятиях общественного питания.			
	Планирование рационального размещения оборудования на предприятиях общественного питания.			
	<b>Самостоятельная работа</b>		4	
	Выполнение домашних заданий по теме 4.2. <i>Тематика внеаудиторной самостоятельной работы</i> Сигнализирующие устройства, контрольно-измерительные приборы и предохранительные устройства.			
<b>Раздел 5</b> <b>Электробезопасность</b>			<b>10</b>	
Тема 5.1 Инженерно-технические мероприятия по обеспечению электробезопасности	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>5</b>	
	1	Классификация помещений по степени опасности поражения электрическим током.		2
	2	Факторы, определяющие поражения человека электрическим током.		2
	3	Средства защиты от поражения электротоком.		2
	4	Назначение и принцип действия зануления. Заземление.		2
	5	Защита от статического электричества, электромагнитных полей.		2
	<b>Практические занятия</b>		2	
	Инструктаж по безопасности эксплуатации электрооборудования.			
	Средства индивидуальной защиты: хранение, использование.			
	<b>Самостоятельная работа</b>			
	Выполнение домашних заданий по теме 5.1 <i>Тематика внеаудиторной самостоятельной работы</i> Анализ опасности поражения током в различных электрических сетях.			
<b>Раздел 6</b> <b>Пожаробезопасность</b>			<b>13</b>	
Тема 6.1 Причины возникновения взрывов и пожаров на предприятиях пищевой промышленности	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>2</b>	
	1	Общие сведения о взрывах и процессах горения.		2
	2	Классификация производств и помещений по пожароопасности.		2
	<b>Самостоятельная работа</b>		2	

	Выполнение домашних заданий по теме 6.1 <i>Тематика внеаудиторной самостоятельной работы</i>		
	Классификация производств и помещений по пожароопасности.		
Тема 6.2 Инженерно-технические мероприятия по обеспечению взрыво- и пожаробезопасности	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>3</b>	
	1 Пожарная безопасность при эксплуатации технического оборудования и электроустановках.		2
	2 Противопожарные требования к системам вентиляции, воздушного отопления и кондиционирования воздуха.		2
	3 Стационарные и первичные средства пожаротушения.		2
	<b>Практические занятия</b>	2	
	Составление противопожарного инструктажа и пожарно-технического минимума.		
	Составление противопожарного инструктажа и пожарно-технического минимума.		
	<b>Контрольная работа по теме «Классификация объектов по степени пожарной безопасности».</b>	1	
	<b>Самостоятельная работа</b>	3	
	Выполнение домашних заданий по теме 6.2. <i>Тематика внеаудиторной самостоятельной работы</i> Стационарные и первичные средства пожаротушения.		
<b>Дифференцированный зачет</b>	1		
<b>Всего:</b>		<b>90</b>	

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

#### **3.1. Требования к материально-техническому обеспечению**

Для реализации программы учебной дисциплины имеется в наличии учебный кабинет «Охрана труда»

Оборудование учебного кабинета «Охрана труда»:

- комплект учебно-методической документации (учебники и учебные пособия, законодательные акты и инструкции по охране труда и безопасности, отраслевые инструкции, тесты);

- наглядные пособия (плакаты по охране труда и технике безопасности, демонстрационные и электрифицированные стенды, макеты, планы эвакуации, знаки);

- комплект аптечки первой помощи, противопожарных и индивидуальных средств защиты;

- робот-тренажер для оказания первой помощи.

Технические средства обучения: компьютеры, программное обеспечение, видеофильмы, кинофильмы, диапозитивы, кинопроектор, диапроектор, эпидиаскоп, телевизор, видеоманитофон.

#### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

##### **Основные источники:**

1. Калинина В.М. Охрана труда на предприятиях пищевой промышленности. – М.: Издательский центр «Академия», 2012.

2. Ефремова О.С. Сборник инструкций по охране труда ч.1, ч. 2. – М.: «Альфа-Профи», 2007.

3. Ефремова О.С. Обучение и инструктирование работников по охране труда. – М.: «Альфа-Профи», 2007.

4. Жадан А.И. Пожарная безопасность. Руководство к обучению – «Биота», 2008.

##### **Дополнительные источники:**

ГОСТ 12.0.004-90. ССБТ. «Организация обучения безопасности труда».

Федеральный закон «О промышленной безопасности опасных производственных объектов» от 21.07.97 №116 – ФЗ с изменением от 22.08.2004.

Федеральный закон «О пожарной безопасности» ГОСТ Р 12.0.006-2002

Система стандартов безопасности труда. Общие требования к управлению охраной труда в организации.

Система управления охраной труда в организациях. 2007.

Сборник документов по организации работы службы охраны труда в организации. 2007.

Несчастные случаи на производстве. Порядок учета и расследования. 2007.

Документация по охране труда в организации. 2007.

Руководство по гигиенической оценке факторов рабочей среды и трудового процесса. Критерии и классификации условий труда. Р 2.2.2006-05.

Комментарий к Федеральному закону "Об охране окружающей среды"  
Постатейный Абанина Е.Н. 2008.

Комментарий к Федеральному закону «О промышленной безопасности  
опасных производственных объектов» 2008.

Журналы по охране труда: формы и правила ведения. 2007.

Охрана труда в организации в схемах и таблицах. 2008.

#### **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.

<b>Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b>
1	2
<b>Умения:</b>	
применять методы и средства защиты от опасностей технических систем и технологических процессов	Контрольная работа, тестирование
обеспечивать безопасные условия труда в профессиональной деятельности	Контрольная работа.
анализировать травмоопасные и вредные факторы в профессиональной деятельности	практические занятия.
использовать экибиозащитную технику	практические занятия.
<b>Знания:</b>	
воздействие негативных факторов на человека	тестирование
правовые, нормативные и организационные основы охраны труда в организации.	тестирование