

ГАОУ ВО «Дагестанский государственный университет народного хозяйства»

*Утверждена решением
Ученого совета ДГУНХ,
протокол № 13
от 06 июля 2020 г.*

Кафедра естественнонаучных дисциплин

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

«ОХРАНА ТРУДА»

**Специальность СПО 19.02.10 Технология продукции
Общественного питания**

Квалификация – техник-технолог

Махачкала - 2020

УДК 331.45

ББК 65.246

Составители – Хизриева Патимат Ахмедовна, кандидат химических наук, доцент кафедры естественнонаучных дисциплин ДГУНХ; Абдуллаев Абакар Газатович, кандидат экономических наук, доцент кафедры естественнонаучных дисциплин ДГУНХ.

Внутренний рецензент –Халибекова Аида Муртузалиевна, кандидат биологических наук, доцент кафедры естественнонаучных дисциплин ДГУНХ.

Внешний рецензент -Магомедов Рустам Вагидович, кандидат педагогических наук, доцент кафедры безопасности жизнедеятельности ДГПУ.

Председатель работодателя- Исмаилов Артур Фейзудинович, генеральный директор ОАО «Стимул» (предприятие общественного питания)

Рабочая программа дисциплины «Охрана труда» разработана в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования для специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22.04. 2014г., №384

Рабочая программа дисциплины «Охрана труда» размещена на официальном сайте www.dgunh.ru

Хизриева П.А., Абдуллаев А.Г. Рабочая программа дисциплины «Охрана труда» для специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания, – Махачкала: ДГУНХ, 2020г., 26 с.

Рекомендована к утверждению Учебно-методическим советом ДГУНХ 03 июля 2020 г.

Рекомендована к утверждению руководителем образовательной программы СПО 26 мая 2018 г. – программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, Атаева Т.А.

Одобрена на заседании кафедры естественнонаучных дисциплин, 30 июня 2020 г., протокол № 10.

Содержание

Раздел 1.	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине	4
Раздел 2.	Место дисциплины в структуре образовательной программы	14
Раздел 3.	Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся, на самостоятельную работу обучающихся и формы промежуточной аттестации	14
Раздел 4.	Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий	16
Раздел 5.	Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины	19
Раздел 6.	Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет", необходимых для освоения дисциплины	22
Раздел 7.	Перечень лицензионного программного обеспечения, информационных справочных систем и профессиональных баз данных	23
Раздел 8.	Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине	24
Раздел 9.	Образовательные технологии	24

Раздел 1. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине.

Целью дисциплины "Охраны труда" является предоставление будущим техникам-технологам теоретических знаний и практических навыков, необходимых для решения вопросов, связанных с обеспечением безопасных и безвредных условий труда, при разработке и использовании новой техники и технологических процессов, которые исключают негативное воздействие на человека и окружающую природную среду. Научное содержание курса составляют теоретические и практические основы управления охраной труда в условиях производства, методы предотвращения и защиты работников от воздействия опасных и вредных условий труда.

Задача дисциплины:

- формирование у студентов необходимой теоретической базы в области законодательства РФ в сфере обеспечения охраны труда на производстве и в учебном процессе;
 - ознакомление с особенностями условий труда, травматизма и заболеваемости на производстве;
 - ознакомление с терминологией в области охраны труда;
 - воспитание у студентов мировоззрения и культуры безопасного поведения и деятельности в различных условиях;
 - получение знаний о санитарных нормах и правилах;
 - ознакомление с техникой безопасности на производстве.

1.1. Компетенции выпускников, формируемые в результате освоения дисциплины «Охраны труда» как часть планируемых результатов освоения образовательной программы

код компетенции	формулировка компетенции
ОК	ОБЩЕКУЛЬТУРНЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ
ОК1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество
ОК3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность
ОК4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
ОК5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями

ОК7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий
ОК8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации
ОК9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности
ПК	ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ
ПК1.1.	Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
ПК1.2	Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
ПК1.3	Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции
ПК2.1	Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок
ПК2.2	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы
ПК2.3	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов
ПК3.1	Организовывать и проводить приготовление сложных супов
ПК3.2	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов
ПК3.3	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра
ПК3.4	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы
ПК4.1	Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба
ПК4.2	Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов
ПК4.3	Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий
ПК4.4	Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении
ПК5.1	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов
ПК5.2	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.
ПК6.1	Участвовать в планировании основных показателей производства
ПК6.2	Планировать выполнение работ исполнителями
ПК6.3	Организовывать работу трудового коллектива.
ПК6.4	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями
ПК6.5	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию

1.2 Планируемые результаты обучения по дисциплине

код и формулировка компетенции	компонентный состав компетенции		
	Умеет	Знает	Практические навыки
ОК1: Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	<p>У1-системно анализировать информацию;</p> <p>У2-использовать теоретические знания для генерации новых идей;</p>	<p>З1-основные направления научных исследований в сфере охраны труда;</p> <p>З2-основные понятия и термины «Охраны труда»;</p>	<p>В1 -Владеет (В) навыками работы с научной литературой;</p> <p>В2-навыками анализа различных правовых и иных биосоциальных явлений;</p> <p>В3-устойчивым интересом к будущей профессии, активно участвует в профессиональных мероприятиях (конкурсах, конференциях, олимпиадах и пр.)</p>
ОК2:Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	<p>У1- выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество</p>	<p>законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования по охране труда, распространяющиеся на деятельность организации;</p>	<p>В1- навыками анализа полученных результатов и оценкой выполненных действий.</p>
ОК3: Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	<p>У1-грамотно перечислять источники возникновения и виды пищевых инфекций и отравлений;</p> <p>У2-обосновывать необходимость мер по предупреждению</p>	<p>законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования по охране труда, распространяющиеся на деятельность организации;</p>	<p>В1-навыками объективно оценить ситуацию и результаты своей работы;</p> <p>В2-методами внесения необходимых коррективов;</p>

	пищевых инфекций.		В3- навыками приема решения в нестандартных ситуациях
ОК4: Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	У1- грамотно перечислять источники возникновения и виды пищевых инфекций и отравлений; У2- обосновывать необходимость мер по предупреждению пищевых инфекций.	З1- основные понятия и термины охраны труда;	В1- способами контроля и методами исследования сырья, продуктов и готовой продукции.
ОК5: Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	У1- Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	З1- информационно-коммуникационные технологии	В1- навыками эффективного использования информационных технологий при выполнении задания;
ОК6: Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	У1- работать в коллективе и команде; У2- эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями;	З1- основные понятия и термины охраны труда;	В1- способностью бесконфликтно и эффективно организовывать свою работу в команде для выполнения задания
ОК7: Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий	У1- брать на себя ответственность за работу членов команды;	З1- способы самостоятельной оценки собственных знаний;	В1- навыками определения и устранения основных ошибок; В2- четкой постановкой цели и мотивацией деятельности подчиненных;
ОК8: Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься	У1- Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития У2- заниматься	З1- задачи профессионального и личностного развития;	В1- умениями определять задачи для профессионального и личностного

самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации		развития, работу выполняет с помощью преподавателя;
ОК9: Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	У1- Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	З1- задачи профессионального и личного развития в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности;	В1- устойчивым интересом к профессиональной деятельности, готов к смене технологий;
ПК1.1.: Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	У1- разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда.	З1- фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда; З2- возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);	В1- навыками определения возможных источников микробиологического загрязнения в пищевом производстве
ПК1.2: Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	У1- разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда.	З1- фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда; З2- возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций	В1- навыками работы с правилами СанПиН 42-123-4117-86 Условия, сроки хранения различных видов продовольственных товаров

		подчиненными работниками (персоналом);	
ПК1.3: Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции	У1- разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда.	З1- фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда; З2- возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);	В1- навыками работы с правилами СанПиН 42-123-4117-86 Условия, сроки хранения различных видов продовольственных товаров
ПК2.1: Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок	У1- разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда.	З1- фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда; З2- возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);	В1- навыками работы с правилами СанПиН 42-123-4117-86 Условия, сроки хранения различных видов продовольственных товаров
ПК2.2: Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной	У1- разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных	З1- фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их	В1- навыки работы с правилами СанПиН 42-123-4117-86 Условия, сроки хранения различных видов

(домашней) птицы	требований охраны труда	влияние на уровень безопасности труда; З2 -возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);	продовольственных товаров
ПК2.3: Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов	У1 - разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда	З1 -фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда; З2 -возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);	В1 -навыки работы с правилами СанПиН 42-123-4117-86 Условия, сроки хранения различных видов продовольственных товаров
ПК3.1: Организовывать и проводить приготовление сложных супов	У1 - разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда	З1 -фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда; З2 -возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций	В1 -навыками работы с правилами СанПиН 42-123-4117-86 Условия, сроки хранения различных видов продовольственных товаров

		подчиненными работниками (персоналом);	
ПКЗ.2: Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов	У1- разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда.	З1- фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда; З2- возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);	В1- навыками работы с правилами СанПиН 42-123-4117-86 Условия, сроки хранения различных видов продовольственных товаров
ПКЗ.3: Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра	У1- разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда.	З1- фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда; З2- возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);	В1- навыками работы с правилами СанПиН 42-123-4117-86 Условия, сроки хранения различных видов продовольственных товаров
ПКЗ.4 Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной	У1- разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных	З1- фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их	В1- навыками работы с правилами СанПиН 42-123-4117-86 Условия, сроки хранения различных видов

(домашней) птицы	требований охраны труда .	влияние на уровень безопасности труда; З2 -возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);	продовольственных товаров
ПК4.1: Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба	У1 - разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда.	З1 -фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда; З2 -возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);	В1 - навыками работы с правилами СанПиН 42-123-4117-86 Условия, сроки хранения различных видов продовольственных товаров
ПК4.2: Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов	У1 - разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда	З1 -фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда; З2 -возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций	В1 -навыками работы с правилами СанПиН 42-123-4117-86 Условия, сроки хранения различных видов продовольственных товаров

		подчиненными работниками (персоналом);	
ПК4.3: Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий	У1- разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда.	З1- фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда; З2- возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);	В1- навыками работы с правилами СанПиН 42-123-4117-86 Условия, сроки хранения различных видов продовольственных товаров
ПК4.4 Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении	У1- разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда .	З1- фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда; З2- возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);	В1- навыками работы с правилами СанПиН 42-123-4117-86 Условия, сроки хранения различных видов продовольственных товаров
ПК5.1 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов	У1- разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных	З1- фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их	В1- навыками работы с правилами СанПиН 42-123-4117-86 Условия, сроки хранения различных видов

	требований охраны труда.	влияние на уровень безопасности труда; З2 -возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);	продовольственных товаров
ПК5.2 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.	У1 - разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда	З1 -фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда; З2 -возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);	В1 -навыками работы с правилами СанПиН 42-123-4117-86 Условия, сроки хранения различных видов продовольственных товаров
ПК6.1 Участвовать в планировании основных показателей производства	У1 - участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в том числе оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;	З1 -системы управления охраной труда в организации;	В1 -навыками планирования основных показателей производства для достижения требуемого уровня безопасности труда
ПК6.2 Планировать выполнение работ исполнителями	У1 - вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня	З1 -системы управления охраной труда в организации;	В1 -навыками планирования работ исполнителями для достижения требуемого уровня безопасности

	безопасности труда;		
ПК6.3 Организовывать работу трудового коллектива.	У1- проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;	З1- порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала); порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты	В1- навыками организации труда необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда;
ПК6.4 Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями	У1- контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями	З1- обязанности работников в области охраны труда;	В1- навыками контроля необходимых для оценивания результатов выполнения работ с достижением требуемого уровня безопасности труда;
ПК6.5 Вести утвержденную учетно-отчетную документацию	У1- вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения;	З1- системы управления охраной труда в организации;	В1- навыками ведения необходимых документаций для достижения требуемого уровня безопасности труда;

1.3. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения дисциплины

код компетенции	Этапы формирования компетенций			
	Тема 1.	Тема 2.	Тема 3.	Тема 4.
	Правовые основы охраны труда	Организационные основы охраны труда	Расследование и учет несчастных случаев и профессиональных заболеваний	Аттестация рабочих мест по условиям труда

OK1	+	+		
OK2	+	+		
OK3	+	+		
OK4	+	+		
OK5	+	+		
OK6	+	+		
OK7	+	+		
OK8	+	+		
OK9	+	+		
ПК1.1.			+	+
ПК1.2			+	+
ПК1.3			+	+
ПК2.1			+	+
ПК2.2			+	+
ПК2.3			+	+
ПК3.1			+	+
ПК3.2			+	+
ПК3.3			+	+
ПК3.4			+	+
ПК4.1			+	+
ПК4.2			+	+
ПК4.3			+	+
ПК4.4			+	+
ПК5.1			+	+
ПК5.2			+	+
ПК6.1			+	+
ПК6.2			+	+
ПК 6.3			+	+
ПК6.4			+	+
ПК6.5			+	+

код компетенции	Этапы формирования компетенций			
	Тема 5. Опасные и вредные производственные факторы и меры защиты.	Тема 6. Производственный травматизм.	Тема 7. Обеспечение электробезопасности и пожарной безопасности	Тема 8. Международное сотрудничество в области охраны труда
ОК1	+	+		
ОК2	+	+		
ОК3	+	+		
ОК4	+	+		+
ОК5	+	+		+
ОК6	+	+		+
ОК7	+	+		+
ОК8	+	+	+	+
ОК9	+	+	+	+
ПК1.1.	+	+	+	+
ПК1.2	+	+	+	+
ПК1.3	+	+	+	+
ПК2.1	+	+	+	+
ПК2.2	+	+	+	+
ПК2.3	+	+	+	+
ПК3.1	+	+	+	+
ПК3.2	+	+	+	+
ПК3.3	+	+	+	+
ПК3.4	+	+	+	+
ПК4.1	+	+	+	+
ПК4.2	+	+	+	+
ПК4.3	+	+	+	+
ПК4.4	+	+	+	+
ПК5.1	+	+	+	+

ПК5.2	+	+	+	+
ПК6.1	+	+	+	+
ПК6.2	+	+	+	+
ПК 6.3	+	+	+	+
ПК6.4	+	+	+	+
ПК6.5	+	+	+	+

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Охрана труда» входит в профессиональный цикл, общепрофессиональных дисциплин учебного плана специальности СПО. Осваивается на 3 курсе.

В методическом плане дисциплина опирается на знания, полученные при изучении следующих учебных курсов: «Основы безопасности жизнедеятельности», «Химия» «Экология природопользования», «Биология», «Обществознание». Освоение данной дисциплины необходимо обучающемуся для изучения дисциплин «Безопасность жизнедеятельности», «Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции», «Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции», «Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции», «Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий», «Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов» и прохождения производственной практики.

Раздел 3. Объем дисциплины с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся и формы промежуточной аттестации

Объем дисциплины составляет 68 часа, в том числе:

Лекционного типа – 30ч

Практические занятия - 15ч.

Самостоятельная работа обучающихся -23 ч

Формы промежуточной аттестации:

3 курс – зачет.

Раздел 4. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

№ п/ п	Тема дисциплины	Всего академических часов	В т.ч.						Самостоятельная работа	Форма текущего контроля успеваемости
			лекции	семинары	практические занятия	лабораторные занятия	консультации	иные аналогичные занятия		
1.	Тема 1. Правовые основы охраны труда	3	4	-	1	-	-	-	3	Тестирование, проведение опроса, подготовка и защита рефератов.
2.	Тема 2. Организационные основы охраны труда.	6	4	-	2	-	-	-	3	Тестирование, проведение опроса, подготовка и защита рефератов.

3.	Тема3. Расследование и учет несчастных случаев и профессиональных заболеваний.	6	4	-	2	-	-	-	3	Тестирование, дискуссионное обсуждение, подготовка электронных презентаций, контрольная работа
4	Тема 4. Аттестация рабочих мест по условиям труда.	6	4		2				3	Проведение опроса, подготовка и защита рефератов.
5	Тема 5. Опасные и вредные производственные факторы и меры защиты.	6	3		2				3	Проведение опроса, подготовка и защита рефератов.
6	Тема 6. Производственный травматизм.	6	3		2				3	Проведение опроса, письменная работа.

7	Тема 7. Обеспечение электробезопасности и пожарной безопасности	6	4		2				3	Проведение опроса, контрольная работа
8	Тема 8. Международное сотрудничество в области охраны труда	6	4		2				2	Проведение опроса, тестирование.
	Зачет									
	Итого	68	30	-	15	-	-	-	23	

5. Перечень основной и дополнительной учебно-методической литературы, необходимой для освоения дисциплины

№ п/п	автор	Название основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины	Выходные данные.	Количество экземпляров в библиотеке ДГУНХ/адрес доступа
1. Основная учебная литература				
1	Карнаух Н.Н.	Охрана труда: учебник для СПО.	Москва: Издательство Юрайт, 2019.— 380с	https://www.biblionline.ru/bcode/433281
2	Беляков Г.И.	Охрана труда и техника безопасности: учебник для среднего профессионального образования /Г. И. Беляков. – 3 е изд., перераб. и доп.- (Профессиональное образование).	Москва: издательство Юрайт, 2019.- 404с.	https://www.biblionline.ru/bcode/433759
2. Дополнительная учебная литература				
А) Дополнительная учебная литература				
1	Родионова, О.М.	Охрана труда: учебник для среднего профессионального образования/ О.М.Родионова, Д.А.Семенов	Москва: Издательство Юрайт, 2019.— 113с.	https://www.biblionline.ru/bcode/434706
Б) Официальные издания: сборники законодательных актов, нормативно-правовых документов и кодексов РФ (отдельно изданные, продолжающиеся и периодические)				
1.Федеральный закон от 12 февраля 1998 г. № 28-ФЗ «О гражданской обороне» http://www.consultant.ru				
2.Федеральный закон от 21 декабря 1994 г. № 68-ФЗ «О защите населения и территорий от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера»				

http://www.consultant.ru
3. Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» http://www.consultant.ru
4. Гражданский кодекс Российской Федерации (часть первая) от 30.11.1994 № 51-ФЗ (с последующими изм. и доп.) http://www.consultant.ru
5. Гражданский кодекс Российской Федерации (часть вторая) от 26.01.1996 № 14-ФЗ (с последующими изм. и доп.) http://www.consultant.ru
6. Трудовой кодекс Российской Федерации от 30 декабря 2001 г. № 197-ФЗ http://www.consultant.ru
7. Уголовный кодекс РФ принятый парламентом и подписанный Президентом России, вступил в силу с 1 января 1997 г. http://www.consultant.ru
8. Закон Российской Федерации от 5 марта 1992 г. № 2446-1-ФЗ «О безопасности»; http://www.consultant.ru
9. Федеральный закон от 21 декабря 1994 г. № 69-ФЗ «О пожарной безопасности» http://www.consultant.ru
10. Федеральный закон от 20 февраля 1995 г. № 24-ФЗ «Об информации, информатизации и защите информации» http://www.consultant.ru
11. Федеральный закон от 10 декабря 1995 г. № 196-ФЗ «О безопасности дорожного движения» http://www.consultant.ru
12. Федеральный закон от 9 января 1996 г. № 3-ФЗ «О радиационной безопасности населения» http://www.consultant.ru
13. Федеральный закон от 20 июня 1997 г. № 116-ФЗ «О промышленной безопасности опасных производственных объектов» http://www.consultant.ru
14. Федеральный закон от 17 июля 1999 г. № 181-ФЗ «Об основах охраны труда в Российской Федерации» http://www.consultant.ru
15. Кодекс об административной ответственности от 30 декабря 2001 г. №195 – ФЗ. http://www.consultant.ru
16. Федеральный закон «Об охране окружающей среды» 10 января 2002 года № 7-ФЗ. http://www.consultant.ru

17. ГОСТ 12.0.003—74 «Опасные и вредные производственные факторы» http://www.consultant.ru
18. ГОСТ 12.1.003—76 «Шум. Общие требования безопасности» (впоследствии ГОСТ 12.1.003—83) http://www.consultant.ru
19. ГОСТ 12.1.001—75 «Ультразвук. Общие требования безопасности» (впоследствии ГОСТ 12.1.003—89). http://www.consultant.ru
20. ГОСТ 12.1.012—90 «Вибрационная безопасность. Общие требования» http://www.consultant.ru
21. ГОСТ 12.1.045—84 «Электростатические поля. Допустимые уровни на рабочих местах и требования к проведению контроля» http://www.consultant.ru
22. ГОСТ 12.1.002—84 «Электрические поля промышленной частоты. Допустимые уровни напряжения и требования к проведению контроля на рабочих местах» http://www.consultant.ru
23. ГОСТ 12.1.006—84 «Электромагнитные поля радиочастот. Допустимые уровни на рабочих местах и требования к проведению контроля» http://www.consultant.ru
24. ГОСТ 12.1.007—76 «Вредные вещества. Классификация и общие требования безопасности» http://www.consultant.ru
25. ГОСТ 12.1.005—88 «Общие санитарно-гигиенические требования к воздуху рабочей зоны» http://www.consultant.ru
26. СН 2.2.4/2.1.8.562—96 «Шум на рабочих местах, в помещениях жилых, общественных зданий, на территории жилой застройки» http://www.consultant.ru
27. СН 3223—85 «Санитарные нормы допустимых уровней шума на рабочих местах» http://www.consultant.ru
28. СН 2.2.4/2.1.8.583—96 «Инфразвук на рабочих местах, в жилых общественных помещениях и на территории жилой застройки» http://www.consultant.ru
29. СН 3206—85 «Предельно допустимые уровни магнитных полей частотой 50 Гц» http://www.consultant.ru
30. СанПиН 2.2.2/2.4.1340—03 «Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работ»

http://www.consultant.ru
31. ГН 2.1.8/2.2.4.019—94 «Временно допустимые уровни воздействия электромагнитных излучений, создаваемых системами сотовой радиосвязи» http://www.consultant.ru
32. ГН 2.2.5.685—96 и ГН 2.1.5.686—98 «Содержание вредных веществ в воздухе рабочей зоны» http://www.consultant.ru
33. СанПиН 2.2.4.548—96 «Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений» http://www.consultant.ru
34. Нормы радиационной безопасности НРБ—99 (Санитарные правила 2.6.1.758—99) http://www.consultant.ru
<i>В) Периодические издания</i>
Научно-методический журнал «Мир Образования – образование в мире» http://biblioclub.u
Национальные интересы: приоритеты и безопасность: научно-практический и теоретический журнал. http://biblioclub.ru
<i>Г) Справочно-библиографическая литература</i>
Справочно-энциклопедическая литература: «Справочник инженера по пожарной охране», 768с., 2005г. http://biblioclub.ru
Словарь-справочник. Безопасность жизнедеятельности. Айзман Р.И., Петров С.В., Корощенко А.Д., 352с., 2010г. http://biblioclub.ru

6. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины.

Каждый обучающийся в течение всего периода обучения обеспечен индивидуальным неограниченным доступом к одной или нескольким электронно-библиотечным системам и к электронной информационно-образовательной среде университета (<http://e-dgunh.ru>). Электронно-библиотечная система и электронная информационно-образовательная среда обеспечивает возможность доступа обучающегося из любой точки, в которой имеется доступ к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», как на территории образовательной

организации, так и вне ее.

Рекомендуется ознакомление с ресурсами правовых систем (онлайн-версии), а также сайты официальных регуляторов в области охраны труда:

<https://xn--80akibcicpdbetz7e2g.xn--p1ai/about> **Онлайнинспекция.РФ**

<https://ohranatruda.ru/> Информационный портал «Охрана труда в России»

<http://akot.rosmintrud.ru/ot/organizations> Единая общероссийская справочно-информационная система по охране труда

Раздел 7. Перечень лицензионного программного обеспечения, информационных справочных систем и профессиональных баз данных

7.1. Необходимый комплект лицензионного программного обеспечения

Перечень используемого программного обеспечения:

1. Windows 10 Professional
2. Microsoft Office Professional
3. VLC Media player

7.2. Перечень информационных справочных систем

- Справочная правовая система «Консультант Плюс»
<http://www.consultant.ru/>;

7.3. Перечень профессиональных баз данных

1. Государственная система правовой информации- официальный интернет-портал правовой информации - <http://pravo.gov.ru/>
2. Справочная правовая система «Консультант Плюс» <http://www.consultant.ru/>
3. База данных Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека <https://rospotrebnadzor-info.ru/>
4. Научная электронная библиотека <http://www.elibrary.ru/>

8. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине

Кабинет безопасности жизнедеятельности и охраны труда, аудитория 3-1, учебный корпус №1

Перечень основного оборудования:

Комплект учебной мебели.

Доска меловая.

Набор демонстрационного оборудования: проектор, персональный компьютер (моноблок) с доступом к сети Интернет и корпоративной сети университета, ЭБС «Университетская библиотека ONLINE» (www.biblioclub.ru), ЭБС «ЭБС Юрайт» (www.urait.ru), флипчарт переносной.

Перечень учебно-наглядных пособий:

Комплект наглядных материалов (баннеры, плакаты);

Комплект электронных иллюстративных материалов (презентации, видеоролики).

Перечень средств индивидуальной защиты:

1. Противогаз ГП
2. Респиратор Р
3. Защитный костюм ОЗК
4. Индивидуальный перевязочный пакет ИПП
5. Индивидуальный перевязочный пакет ИПП
6. Носилки санитарные
7. Сумка санинструктора

Раздел 8. Образовательные технологии

В целях реализации компетентностного подхода предусматривается широкое использование в образовательном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий (компьютерных симуляций, деловых и ролевых игр, разбора конкретных ситуаций, психологических и иных тренингов, групповых дискуссий) в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся.

Лекции сопровождаются экранными слайдами и схемами, текстовым комментарием по тематике учебного занятия.

Семинары могут проводиться в аудитории с интерактивной доской и использованием системы блиц-опросов обучающихся. В ходе изучения дисциплины применяются деловые игры, разбор хозяйственных ситуаций, дискуссии, проводятся индивидуальные консультации и выдача домашних заданий.

Деловая игра «Техника проведения реанимационных мероприятий при несчастных случаях» (2 часа). На основе игрового замысла моделируются различные жизненные ситуации, в которых студентам необходимо оказать первую доврачебную помощь. В процессе игры выбирается оптимальный вариант решения рассматриваемой проблемы и имитируется его реализация на практике

Все формы занятий совмещаются с внеаудиторной работой обучающихся (выполнение домашних заданий, домашнее тестирование, изучение основной и дополнительной литературы).

**Лист актуализации рабочей программы дисциплины
«Охрана труда»**

Рабочая программа пересмотрена,
обсуждена и одобрена на заседании кафедры

Протокол от «25» мая 2021 г. № 10
Зав. кафедрой Юлия Шарова ЮА

Рабочая программа пересмотрена,
обсуждена и одобрена на заседании кафедры

Протокол от « » _____ 20 г. № _____
Зав. кафедрой _____