

**Департамент образования и науки Тюменской области**  
**ГАПОУ ТО «Ишимский многопрофильный техникум»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.12. Охрана труда**

**Специальность 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов**

**2021 г**

## **СОДЕРЖАНИЕ**

1.	ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	3
2.	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3.	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ	9
4.	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10

# **1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

## **ОП.12. Охрана труда**

### **1.1. Область применения программы**

Программа учебной дисциплины ОП.12. Охрана труда разработана на основе профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов. Программа может быть использована в дополнительном образовании и профессиональной подготовке.

### **1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

П.00. Профессиональный цикл

ОП.00. Общепрофессиональные дисциплины

ОП.12. Охрана труда

### **1.3. Цели и задачи учебной дисциплины ОП.12. Охрана труда – требования к результатам освоения учебной дисциплины:**

В результате освоения дисциплины ОП.12. Охрана труда обучающийся должен **уметь:**

- выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;
- использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;
- проводить вводный инструктаж подчиненных работников (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;

**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 дисциплины ОП.12. Охрана труда обучающийся осваивает общие и профессиональные компетенции:

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. Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий.

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.

ПК 1.1. Проводить приемку всех видов скота, птицы и кроликов.

ПК 1.2. Производить убой скота, птицы и кроликов.

ПК 1.3. Вести процесс первичной переработки скота, птицы и кроликов.

ПК 1.4. Обеспечивать работу технологического оборудования первичного цеха и птице цеха

ПК 2.1. Контролировать качество сырья и полуфабрикатов.

ПК 2.2. Вести технологический процесс обработки продуктов убоя (по видам).

ПК 2.3. Обеспечивать работу технологического оборудования в цехах мясожирового корпуса.

ПК 3.1. Контролировать качество сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве колбасных и копченых изделий.

ПК 3.2. Вести технологический процесс производства колбасных изделий.

ПК 3.3. Вести технологический процесс производства копченых изделий и полуфабрикатов.

ПК 3.4. Обеспечивать работу технологического оборудования для производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов.

ПК 4.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 4.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 4.3. Организовывать работу трудового коллектива.

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

ПК 4.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документации.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение учебной дисциплины:

- максимальная учебная нагрузка - 54 часа;
- обязательная аудиторная учебная нагрузка - 36 часов;
- самостоятельная работа обучающегося - 18 часов.

## **2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

ОП.12. Охрана труда

### **2.1. Объем учебной дисциплины ОП.12. Охрана труда и виды учебной работы**

Виды учебной работы	Объем часов
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	50
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	36
в том числе:	
теоретических занятий	25
практические занятия	10
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	18
<b>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</b>	1

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.12. Охрана труда

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)		Количество Часов	Уровень освоения	Осваиваемые элементы компетенций
1	2		3	4	5
<b>Введение</b>	Содержание дисциплины.		1		ОК 01; 02; 03; 04
	1.	Социально-экономические аспекты охраны труда		2	
	2.	Основные термины охраны труда		2	
<b>Раздел 1. Общие вопросы охраны труда.</b>			11		
<b>Тема 1.1. Правовые и организационные вопросы охраны труда.</b>	Содержание дисциплины.		1		ОК 01; 02; 03; 04; 06; 09
	1.	Система нормативно-правовых актов по охране труда.		2	
	2.	Организация службы охраны труда.		2	
<b>Тема 1.2. Организация обучения и проверка знаний по охране труда.</b>	Содержание дисциплины		2		ОК 01; 02; 04; 05; 06; 08; ПК 1.1; 1.3; 2.1; 2.2; 2.3; 3.4; 4.3; 4.5
	1.	Опасные и вредные производственные факторы.		2	
	2.	Инструктажи по охране труда.		2	
	3.	Порядок проведения и оформления инструктажей.		2	
	<b>Практическое занятие 1.</b> Порядок проведения и оформления инструктажей по охране труда для всех категорий работников.		2	3	
<b>Тема 1.3. Расследование и учёт несчастных случаев на производстве и профессиональных заболеваний.</b>	Содержание дисциплины		2		ОК 01; 02; 04; 05; 06; 08; ПК 2.3; 3.3; 4.1; 4.3; 4.5
	1.	Классификация несчастных случаев.		2	
	2.	Порядок расследования несчастных случаев на производстве.		2	
	3.	Учет и оформление несчастных случаев на производстве.		2	
	<b>Практическое занятие 2.</b> Проведение расследования несчастных случаев на производстве.		2	3	
	<b>Самостоятельная работа:</b> Планирование и финансирование мероприятий по охране труда.		2		
<b>Раздел 2. Техника безопасности.</b>			22		
<b>Тема 2.1.</b>	Содержание дисциплины		2		ОК 01; 02; 04;

Общие сведения о технических средствах безопасности.	1.	Опасные зоны машин и технические средства безопасности.	2	2	05; 06; 08; ПК 1.1; 1.2; 1.3; 2.1; 2.2; 4.2 4.3
	2.	Знаки безопасности и производственной санитарии		2	
	3.	Средства индивидуальной защиты.		2	
	Практическое занятие 3. Порядок обеспечения работников средствами индивидуальной защиты.			3	
	Самостоятельная работа обучающихся: Требования безопасности к конструкциям машин.				
				4	
Тема 2.2. Безопасность труда при транспортных и погрузочно-разгрузочных работах.	Содержание дисциплины		2		ОК 02; 03; 08; 09; ПК 1.3; 2.2; 3.4; 4.2; 4.3; 4.4
	1.	Безопасность при внутрихозяйственных перевозках.		2	
	2.	Безопасность труда при погрузочно-разгрузочных работах.		2	
	3.	Требования безопасности на транспортных работах.		2	
Тема 2.3. Безопасность технологических процессов	Содержание дисциплины		2		ОК 02; 03; 06; 08; 09; ПК 3.3; 4.1; 4.2; 4.3; 4.4
	1.	Меры безопасности при убойе скота и разделке туш.		2	
	2.	Безопасность технологических процессов в мясной промышленности.		2	
	3.	Требования безопасности к конвейерам.		2	
	Самостоятельная работа обучающихся: Эксплуатация сосудов, работающих под давлением.		2	3	
Тема 2.4. Основы электробезопасности.	Содержание дисциплины		2		ОК 02; 03; 06; 07; 08; 09; ПК 1.2; 3.1; 3.2; 3.3; 4.1; 4.3; 4.4
	1.	Действие тока на организм человека и животных.		2	
	2.	Схемы возможного включения человека в электрическую сеть.		2	
	3.	Классификация электроустановок и помещений по степени опасности поражения электрическим током.		2	
	Практическое занятие 4. Выбор средств обеспечения электробезопасности.		2	3	
	Самостоятельная работа обучающихся: Защитное заземление и защитное отключение.		4		
Раздел 3. Производственная санитария.		12			
Тема 3.1. Основы производственной санитарии	Содержание дисциплины		2		ОК 02; 03; 06; 07; 08; 09; ПК 1.2; 1.3; 2.2; 3.1; 3.2; 3.3; 4.1; 4.3; 4.4
	1.	Основные сведения о производственной санитарии.		2	
	2.	Обеспечение микроклимата рабочей зоны.		2	
	3.	Производственная вентиляция и кондиционирование.		2	
	Самостоятельная работа обучающихся: Производственный шум и вибрация.		4		
Тема 3.2. Защита от вредных факторов	Содержание дисциплины		2		ОК 02; 03; 06; 07; 08; 09;
	1.	Понятие о вредных и агрессивных веществах.		2	

производственной сферы	2.	Промышленные фильтрующие противогазы.		2	ПК 1.2; 1.3; 2.2; 3.1; 3.2; 3.3; 4.1; 4.3; 4.4
	3.	Респираторы.		2	
Тема 3.3. Производственное освещение.	Содержание дисциплины		2		ОК 02; 03; 06; 07; 08; 09; ПК 1.2; 1.3; 2.2; 3.1; 3.2; 3.3; 4.1; 4.3; 4.4
	1.	Общие сведения об освещении.		2	
	2.	Гигиеническое нормирование освещения.		2	
	3.	Расчет освещения.		2	
Тема 3.4. Охрана здоровья различных категорий работников	Содержание дисциплины		2		ОК 01; 02; 04; 05; 06; 08; ПК 1.1; 1.3; 2.2;2.3; 3.4; 4.3; 4.5
	1.	Льготы и компенсации за работу с вредными и тяжелыми условиями труда.		2	
	2.	Режим труда и отдыха.		2	
	3.	Права и обязанности работающих женщин и подростков.		2	
Раздел 4. Пожарная безопасность.			8		
Тема 4.1. Основы пожарной безопасности.	Содержание дисциплины		2		ОК 02; 03; 06; 07; 08; 09; ПК 1.2; 1.3; 2.2; 3.1; 3.2; 3.3; 3.4; 4.1; 4.3; 4.4
	1.	Организационные и технические противопожарные мероприятия.		2	
	2.	Огнестойкость зданий.		2	
	3.	Средства обнаружения и тушения пожаров.	2		
	Практическое занятие 5. Первичные средства пожаротушения.		2	3	
	Самостоятельная работа обучающихся: Эксплуатация электрооборудования в пожароопасных зонах.		2		
Тема 4.2. Обеспечение пожарной безопасности на производстве.	Содержание дисциплины		1		ОК 02; 03; 06; 07; 08; 09; ПК 1.2; 1.3; 2.2; 3.1; 3.2; 3.3; 3.4; 4.1; 4.3; 4.4
	1.	Обеспечение пожарной безопасности при уборке и послеуборочной обработке зерна.		2	
	2.	Требования пожарной безопасности на складах и ремонтных мастерских.		2	
Дифференцированный зачет			1		
ВСЕГО			54		



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

#### **ОП.12. Охрана труда**

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

Для реализации программы учебной дисциплины ОП.12. Охрана труда требуется кабинет «Охрана труда», оснащенный:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий «Охрана труда»;
- противогазы, респираторы, марлевые повязки, огнетушители;
- технические средства обучения: компьютеры.

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

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемых для использования в образовательном процессе.

Перечень рекомендуемых учебных изданий, интернет-ресурсов, дополнительной литературы:

##### **Основные источники**

1. Карнаух, Н.Н. Охрана труда: учебник для СПО / Н.Н. Карнаух .- М.: Издательство Юрайт, 2019. -380 с. - (Серия: Профессиональное образование). - ISBN 978-5-534-02527-9. - Режим доступа: [www.biblio-onlie.ru/book/110CBAD0-A707-4E97-832E-DCE6BEE35F2C](http://www.biblio-onlie.ru/book/110CBAD0-A707-4E97-832E-DCE6BEE35F2C) или <https://urait.ru/book/ohrana-truda-433281>
2. Девисилов В. А. Охрана труда: учебник. — 3-е изд., испр. и доп. — М.: ФОРУМ: ИНФРА - М, 2013. — 448 с.: ил. — (Профессиональное образование). ISBN 978-5-91134-111-4 (ФОРУМ).

##### **Дополнительные источники**

3. Тургиев А. К. Охрана труда в сельском хозяйстве : учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / А. К. Тургиев. — 3-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2012. — 256 с. ISBN 978-5-7695-9255-3

##### **Электронные издания**

4. Электронный ресурс «Охрана труда» [http:// oxtrud. ru/iot.htm](http://oxtrud.ru/iot.htm).
5. Сайты: [www.ohranatruda.ru](http://www.ohranatruda.ru); [wikipedia.org](http://wikipedia.org).
6. Электронно-библиотечная система издательства «Лань» [Электронный ресурс]. – Санкт-Петербург, 2010-2016. – Режим доступа: <http://e.lanbook.com/>; (дата обращения: 04.08.2016). – Доступ по логину и паролю.
7. Электронно-библиотечная система «Университетская библиотека онлайн [Электронный ресурс]. – Москва, 2001-2016. – Режим доступа: <http://biblioclub.ru/>; (дата обращения: 04.08.2016). – Доступ по логину и паролю.

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины ОП.12. Охрана труда осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнение обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
1	3
<b>Умения:</b>	
выявляет опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности	устный опрос, самостоятельная работа, выполнение лабораторных работ, тестирование
использует средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности	устный опрос, самостоятельная работа, выполнение лабораторных работ, тестирование
проводит вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ	устный опрос, самостоятельная работа, выполнение лабораторных работ, тестирование
разъясняет подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда	устный опрос, самостоятельная работа, выполнение лабораторных работ, тестирование
контролирует навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда	устный опрос, самостоятельная работа, выполнение лабораторных работ, тестирование
ведет документацию, установленного образца по охране труда соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения	устный опрос, самостоятельная работа, выполнение лабораторных работ, тестирование
<b>Знания:</b>	
системы управления охраной труда в организации	устный опрос, самостоятельная работа, выполнение лабораторных работ, тестирование
законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации	устный опрос, самостоятельная работа, выполнение лабораторных работ, тестирование
обязанности работников в области охраны труда	устный опрос, самостоятельная работа, выполнение лабораторных работ, тестирование
фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда	устный опрос, самостоятельная работа, выполнение лабораторных работ, тестирование
возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом)	устный опрос, самостоятельная работа, выполнение лабораторных работ, тестирование
порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала)	устный опрос, самостоятельная работа, выполнение лабораторных работ, тестирование
порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты	устный опрос, самостоятельная работа, выполнение лабораторных работ, тестирование

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения позволяют проверить у обучающихся уровень сформированности и развития профессиональных компетенций в соответствии с ФГОС

Результаты обучения (освоенные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контр. и оценки
1	2	3
ОК 1. Понимает сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- анализирует ситуацию на рынке труда;</li> <li>- участвует в конкурсах профессионального мастерства, профессиональных олимпиадах;</li> <li>- проявляет активность и инициативность в процессе освоения профессиональной деятельности.</li> </ul>	интерпретация результатов наблюдений за обучающимися (участие в творческих конкурсах, олимпиадах, участие в конференциях, форумах и т. д.)
ОК 2. Организует собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- самостоятельно формирует цель и задачи предстоящей деятельности;</li> <li>- планирует и организует свою деятельность;</li> <li>- представляет конечный результат профессиональной деятельности.</li> </ul>	
ОК 3. Принимает решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- умеет определить проблему в профессионально-ориентированных ситуациях;</li> <li>- предлагает способы и варианты решения проблемы, оценивает ожидаемый результат;</li> <li>- умеет вести себя в профессионально-ориентированных проблемных ситуациях и вносит коррективы.</li> </ul>	
ОК 4. Осуществляет поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- находит, обрабатывает и использует информацию в своей профессиональной деятельности;</li> <li>- пользуется законодательными актами, нормативными документами, словарями и справочной литературой.</li> </ul>	
ОК 5. Использует информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- использует информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности;</li> <li>- работает с различными прикладными программами.</li> </ul>	
ОК 6. Работает в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- моделирует речевое поведение в соответствии с задачами общения;</li> <li>- владеет культурой межнационального общения;</li> <li>- корректирует свои действия с другими участниками общения;</li> <li>- контролирует свое поведение, эмоции и настроение;</li> <li>- умеет воздействовать на партнера по общению.</li> </ul>	
ОК 7. Берет на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- осознанно ставит цели овладения различными видами деятельности;</li> <li>- определяет соответствующий конечный результат;</li> <li>- организует работу группы;</li> <li>- отвечает за результаты выполненной работы.</li> </ul>	
ОК 8. Самостоятельно определяет задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- стремится к самопознанию, самооценке и саморазвитию;</li> <li>- определяет свои потребности в изучении дисциплины;</li> <li>- выбирает соответствующие способы ее изучения.</li> </ul>	
ОК 9. Ориентируется в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- проявляет интерес к инновациям в области профессиональной деятельности;</li> <li>- понимает роль модернизации технологий в профессиональной деятельности.</li> </ul>	
ПК 1.1. Проводит приемку всех видов скота, птицы и кроликов.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- применяет технологии в соответствии с установленными требованиями.</li> </ul>	устный опрос; практическое занятие
ПК 1.2. Производит убой скота,	<ul style="list-style-type: none"> <li>- готовить животных и птицу в установленные</li> </ul>	устный опрос;


птицы и кроликов.	сроки.	практическое занятие
ПК 1.3. Ведёт процесс первичной переработки скота, птицы и кроликов.	- своевременно готовит оборудование для первичной переработки скота и птицы.	устный опрос; практическое занятие
ПК 1.4. Обеспечивает работу технологического оборудования первичного цеха и птице цеха.	- знает оборудование первичного цеха, птицецеха и его регулировки .	устный опрос; практическое занятие
ПК 2.1. Контролирует качество сырья и полуфабрикатов.	- знает стандарты и регламенты предъявляемые к сырию.	устный опрос; практическое занятие
ПК 2.2. Ведёт технологический процесс обработки продуктов убоя (по видам).	- применяет безопасные методы обработки продуктов убоя.	устный опрос; практическое занятие
ПК 2.3. Обеспечивает работу технологического оборудования в цехах мясожирового корпуса.	- использует безопасные приёмы эксплуатации те мясожирового корпуса.	устный опрос; практическое занятие
ПК 3.1. Контролирует качество сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве колбасных и копченых изделий.	- применяет безопасные приёмы при производстве колбасных и копченых изделий.	устный опрос; практическое занятие
ПК 3.2. Ведёт технологический процесс производства колбасных изделий.	- ведёт подготовку объектов с учетом требований охраны труда.	устный опрос; практическое занятие
ПК 3.3. Ведёт технологический процесс производства копченых изделий и полуфабрикатов.	- проверяет состояние микроклимата помещений для хранения продукции растениеводства в соответствии с установленными нормами.	устный опрос; практическое занятие
ПК 3.4. Обеспечивает работу технологического оборудования для производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов.	- проверяет знание водителей требованиям безопасности перевозок продукции растениеводства	устный опрос; практическое занятие
ПК 4.1. Участвует в планировании основных показателей производства.	- проводит инструктажи по безопасности при проведении работ на предприятии.	устный опрос; практическое занятие
ПК 4.2. Планирует выполнение работ исполнителями.	- проверяет знание безопасных приемов работ на производстве.	устный опрос; практическое занятие
ПК 4.3. Организует работу трудового коллектива.	- проверяет знание безопасных приемов работ на производстве.	устный опрос; практическое занятие
ПК 4.4. Контролирует ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.	- подводит итоги по охране труда на предприятии	устный опрос; практическое занятие
ПК 4.5. Ведет учетно-отчётную документацию.	- ведёт отчетную документацию по охране труда	

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.12. Охрана труда составлена в соответствии с ФГОС СПО 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 г. № 379 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 31 июля.2014 № 33389).

Разработчик:

Сауков Петр Семенович – преподаватель ГАПОУ ТО «Ишимский многопрофильный техникум»

Рассмотрено на заседании ЦК  
Протокол № 1 от 30.08 2021г.  
Председатель ЦК

 / Д.С. Чипилев/

Утверждаю:  
Зам. директора по УПР  
ГАПОУ ТО «Ишимский многопрофильный  
техникум»

 /Н.В. Осипенко/  
« 31 » августа 2021г.