

**Департамент образования и науки Тюменской области
Государственное автономное профессиональное
образовательное учреждение Тюменской области
«Агротехнологический колледж»**

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.12 ОХРАНА ТРУДА

по специальности

19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов

2016 г.

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов утвержденного Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «22» апреля 2014г. № 379.

УТВЕРЖДАЮ:

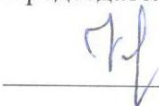
Зав. отделением ГАПОУ ТО «АТК»
отделение Н-Тавда



И. В. Иволгина

Рабочая программа рассмотрена на заседании
ПЦК профессиональных дисциплин
Протокол № 9 от «21» июня 2016 г.

Председатель ПЦК



А. В. Кузнецова

Рабочую программу разработал: Степанова О.В., преподаватель профессиональных дисциплин
ГАПОУ ТО «Агротехнологический колледж»

СОДЕРЖАНИЕ

ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	2
СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9
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 является частью ППССЗ в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов по профильному направлению 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии

1.2. Место дисциплины в структуре ППССЗ

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.12 Охрана труда является частью программы по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов входит в дисциплины общепрофессионального цикла

1.3. Требования к результатам освоения дисциплины

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

уметь:

выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;
использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;
участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в том числе оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;
проводить вводный инструктаж 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

Освоение учебной дисциплины способствует формированию и развитию следующих общих компетенций:

Результаты обучения (развитие общих компетенций)		Содержание компетенции
Шифр	Наименование	
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Дать представление о роли и значимости охраны труда в производственном процессе.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	Сформировать навыки свободного использования основных законов и положений при выполнении профессиональных задач.
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Сформировать навыки использования техники методов техники безопасности в нестандартных ситуациях.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для	Сформировать навыки использования и поиска профессионально направленной информации, умение

	эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	определять необходимость используемых информационных ресурсов.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Научить использовать программные продукты для составления служебной и технологической документации.
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Развивать умение работать в коллективе, при создании динамических таблиц, графиков, план – схем и т.д.
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.	Сформировать активную гражданскую позицию.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Демонстрирует стремление к самопознанию, самооценке, саморегуляции и саморазвитию. Осознанно ставит цели овладения различными аспектами профессиональной деятельности.
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	Понимает роль повышения квалификации для саморазвития и самореализации в профессиональной и личностной сфере, следит за современными технологиями в профессиональной сфере.
ПК 1.1	Проводить приемку всех видов скота, птицы и кроликов	Развивать умения правильно организовывать рабочее место и осуществлять работу специальными приборами и оборудованием согласно требованиям техники безопасности.
ПК 1.2	Производить убой скота, птицы и кроликов	Развивать умения правильно организовывать рабочее место и осуществлять работу специальными приборами и оборудованием согласно требованиям техники безопасности.
ПК 1.3	Вести процесс первичной переработки скота, птицы и кроликов	Развивать умения безопасно осуществлять работу процесс первичной переработки скота, птицы и кроликов
ПК 1.4	Обеспечивать работу технологического оборудования первичного цеха и птицепеха	Научиться соблюдать техническую безопасность с учетом норм охраны труда по техническому обслуживанию.
ПК 2.1	Контролировать качество сырья и полуфабрикатов	Контролировать качество сырья и полуфабрикатов с соблюдением техники безопасности
ПК 2.2	Вести технологический процесс обработки продуктов убоя (по видам)	Научиться безопасно технологический процесс обработки продуктов убоя согласно требованиям охраны труда
ПК 2.3	Обеспечивать работу технологического оборудования в цехах мясожирового корпуса	Принимать решения по устранению нештатных ситуаций опираясь на знания по безопасности и охране труда.
ПК 3.1	Контролировать качество сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве колбасных и копченых изделий	Научиться соблюдать технику безопасности при устранении мелких неисправностей производственных линий
ПК 3.2	Вести технологический процесс производства колбасных изделий	Научиться соблюдать технику безопасности при производстве колбасных изделий. Уметь использовать по назначению средства пожаротушения.
ПК 3.3	Вести технологический процесс производства копченых изделий и полуфабрикатов	Научиться осуществлять работу по осмотру и ремонту оборудования с соблюдением техники безопасности.
ПК 3.4	Вести технологический процесс производства копченых изделий и полуфабрикатов	Развивать умения правильно организовывать рабочее место и осуществлять работу специальными приборами и оборудованием согласно требованиям техники безопасности.
ПК 4.1	Участвовать в планировании основных показателей производства	Участвует в работе производства планирует свою деятельность, составляет график работы коллектива
ПК 4.2	Планировать выполнение работ исполнителями	Участвует в работе производства планирует свою деятельность, составляет график работы коллектива, следит за выполнением работ и соблюдением техники безопасности
ПК 4.3	Организовывать работу трудового коллектива	Обладает навыками коммуникации, организует работу трудового коллектива

ПК 4.4	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями	Производит само и взаимно контроль за результатами выполнения работ. Контролирует качество выполнения работ исполнителями
ПК 4.5	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию	Грамотно составляет и ведет учетно-отчетную документацию

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:
максимальной учебной нагрузки обучающегося 51 час, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 34 часа;
внеаудиторная самостоятельной работы обучающегося 17 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	51
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	34
в том числе:	
практические занятия	10
Внеаудиторная самостоятельная работа обучающегося (всего)	17
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	

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

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические работы, внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся	Объём часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Тема 1.1 Законодательная основа организации охраны труда в пищевой промышленности	1.1.1 Основные положения законодательства об охране труда на предприятии.	1	2
	Практическая работа 1 Анализ вопросов охраны труда в Трудовом кодексе	1	
	Практическая работа 2 Анализ системы стандартов безопасности труда. Значение и место ССБТ в улучшении условий труда.	1	
	1.1.2 Система управления охраной труда на предприятии. Объект и орган управления. Функции и задачи управления.	1	2
	Практическая работа 3 Проектирование плана мероприятий по охране труда на предприятии.	1	2
	1.1.3 Понятие о режиме труда и отдыха, его физиологическое обоснование.	1	
	Практическая работа 4 Расчёт затрат на мероприятия по улучшению условий и охраны труда на предприятии.	1	
Тема 1.2 Опасные и вредные производственные факторы.	Внеаудиторная самостоятельная работа: Сообщение «Электронные системы в области Охраны труда» 1. Системы классификации данных опасных и вредных производственных факторов 2. Системы разработки и внедрения современных средств безопасности 3. Системы разработки и внедрения современных средств производственной санитарии 4. Системы разработки и внедрения современных средств взрывопожаробезопасности 5. Системы контроля за выполнением нормативных актов и инструкций по безопасности труда 6. Системы по улучшению работы в области управления безопасностью производства	3	2
	1.2.4 Требования охраны труда к техническому состоянию и оборудованию на предприятиях по переработке мяса	1	
	1.2.5 Требования ОТ к рациональному размещению технологического оборудования, оградительным средствам защиты	1	
	1.2.6 Средства индивидуальной защиты (СИЗ)	1	
	Практическая работа 5: Применение Средств индивидуальной защиты (СИЗ)	1	
	Внеаудиторная самостоятельная работа сообщение: 1. Опасные и вредные производственные факторы на предприятиях по переработке мяса 2. Современные методы защиты от вредных производственных факторов 3. Воздействие производственного шума на организм человека 4. Воздействие производственной вибрации на организм человека 5. Воздействие инфра- и ультразвука на организм человека 6. Воздействие запыленности на организм человека	3	

	7. Воздействие загазованности на организм человека		
	1.2.7 Требования к территориям, местам хранения оборудования, производственным, административным, вспомогательным и санитарно-бытовым помещениям.	1	2
	Практическая работа 6: Правила безопасности при обслуживании и эксплуатации технологического оборудования	1	
	Внеаудиторная самостоятельная работа: «Требования охраны труда при эксплуатации технологического оборудования по переработке мяса» 1. Меры безопасности при эксплуатации холодильных установок 2. Требования к рациональному размещению технологического оборудования по переработке мяса» 3. Опасная зона и оградительные средства защиты техноло-го оборудования по переработке мяса» 4. Предохранительные средства защиты технологического оборудования по переработке мяса» 5. Релейная защита и блокировка электродвигателей техноло-го оборудования по переработке мяса» 6. Сигнализирующие устройства технологического оборудования по переработке мяса» 7. Регистрация и техническое освидетельствование техноло-го оборудования по переработке мяса»	3	
Тема 1.3 Производственный травматизм и профессиональные заболевания	1.3.8 Основные причины производственного травматизма и профессиональных заболеваний.	1	2
	1.3.9 Форма Н-1. Правила заполнения акта о несчастном случае на производстве	1	2
	1.3.10 Анализ составление схем причинно-следственных связей производственного травматизма.	1	2
	1.3.11 Учет несчастных случаев и порядок их оформления.	1	2
	1.3.12 Безопасность труда на предприятиях по переработке мяса	1	2
	1.3.13 Техника безопасности при эксплуатации холодильного оборудования и оборудования , работающего под избыточным давлением	1	2
	Практическая работа 7 Оздоровления воздушной среды производственных помещений	1	
	1.4.14 Производственное освещение. Расчет освещения	1	2
	Практическая работа 8 Расчёт освещения.	1	
Тема 1.4 Пожарная и Электробезопасность	Внеаудиторная самостоятельная работа: реферат 1. Методы снижения производственного травматизма 2. Методы снижения профессиональных заболеваний 3. Причины профессиональных заболеваний 4. Причины производственного травматизма 5. Мероприятия по предупреждению производственного травматизма 6. Мероприятия по предупреждению профессиональных заболеваний 7. Гигиенические параметры микроклимата производственных помещений на предприятиях по переработке мяса».	3	
	1.4.15 Расчет освещения и нормирование производственного освещения	1	2
	1.4.16 Организация рабочего места и технические мероприятия по обеспечению электробезопасности.	1	
	1.4.17 Электромагнетизм. Защита от электромагнитных полей	1	2
	1.4.18 Анализ инженерно-технических мероприятий по обеспечению пожарной и электробезопасности	1	2

Внеаудиторная самостоятельная работа: Составление инструкционной карты 1.Правила тушения огня 2. Применения пенного огнетушителя 3. Оказания первой помощи при переломе 4. Оказания первой помощи при ожоге 5. Оказания первой помощи при болевом шоке 6. Оказания первой помощи при отравлении	2	
1.5.19 Статическое электричество	1	2
1.5.20 Пожарная безопасность при эксплуатации технологического оборудования	1	2
Практическая работа 9 Пожарная безопасность. Оказание первой доврачебной помощи пострадавшим при пожаре	1	
Практическая работа 10 Анализ противопожарной безопасности. Анализ противопожарной безопасности.	1	
1.4.21 Электробезопасность. Классификация помещений по степени опасности поражения током	1	2
1.4.22 Пожарная безопасность в электроустановках	1	2
1.4.23 СИЗ от поражения электрическим током индивидуальные и групповые	1	2
Внеаудиторная самостоятельная работа: Презентация 1.Средства и меры защиты от поражения электротоком 2. Действие электрического тока на человека 3. Категории электроустановок 4. Требования к электроустановкам для обеспечения безопасности 5. Первая помощь при поражении электрическим током	3	
Обязательная аудиторная учебная нагрузка:		34
Внеаудиторная самостоятельная работа обучающегося:		17
Максимальная учебная нагрузка		51

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)
3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета безопасности жизнедеятельности и охраны труда;

Оборудование учебного кабинета:

- посадочных мест по количеству обучающихся;
- доска классная;
- шкаф для моделей и макетов;
- рабочее место преподавателя;
- учебно-методический комплект

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионно-программным обеспечением;

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Печатные издания:

- Тургиев А.К. Охрана труда в сельском хозяйстве: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. – М.: Академия, 2013
- Охрана труда и промышленная экология: учеб. / В. Т. Медведев. – М.: Академия, 2015

Дополнительные источники:

- Девясилов В. А. Охрана труда: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования. – М.: ФОРУМ, 2009

Электронные издания (электронные ресурсы):

- Информационный портал "Охрана труда в России". [Электронный ресурс]: [сайт]. – Электрон. дан. – Режим доступа: <https://ohranatruda.ru/>
- Охрана труда в пищевой промышленности. [Электронный ресурс]: [сайт]. -Электрон. дан. – Режим доступа: <http://bzbook.ru/Okhrana-truda-v-pishhevoj-promyshlennosti.html>, свободный
- Охрана труда в мясной промышленности. [Электронный ресурс]: [сайт]. -Электрон. дан. – Режим доступа: <http://instrukciy.narod.ru/mp/04.html>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения:	
У1. выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;	Выполнение практической работы 5,6 по теме 1.2 Выполнение практической работы 5,6 по теме 1.2 Выполнение тестовой работы по теме 1.3 Выполнение практической работы 9,10 по теме 1.4 выполнение тестовой работы по теме 1.4 Тестовое задание по темам: 1.1; 1,2; 1,3; 1,4
У2. использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;	Выполнение практической работы 5,6 по теме 1.2 Выполнение практической работы 5,6 по теме 1.2 Выполнение тестовой работы по теме 1.3 Тестовое задание по темам: 1.1; 1,2; 1,3; 1,4
У3. проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;	Тестовое задание по темам 1.1; 1,2; 1,3; 1,4
У4. разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны	Выполнение практической работы 1,2,3,4 По теме 1.1

труда;		Тестовое задание по темам: 1.1; 1,2; 1,3; 1,4
У5. контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда;		Выполнение практической работы 5,6 по теме 1.2 Выполнение практической работы 5,6 по теме 1.2 Выполнение тестовой работы по теме 1.3 Тестовое задание по темам: 1.1; 1,2; 1,3; 1,4
У6. вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения;		Выполнение практической работы 5,6 по теме 1.2 Тестовое задание по темам: 1.1; 1,2; 1,3; 1,4
Знания:		
З1. системы управления охраной труда в организации;		Выполнение практической работы 9,10 по теме 1.4 выполнение тестовой работы по теме 1.4 Тестовое задание по темам: 1.1; 1,2; 1,3; 1,4
З2. законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;		Выполнение практической работы 9,10 по теме 1.4 выполнение тестовой работы по теме 1.4 Тестовое задание по темам: 1.1; 1,2; 1,3; 1,4
З3. обязанности работников в области охраны труда;		Выполнение практической работы 1,2,3,4 По теме1.1 Выполнение практической работы 9,10 по теме 1.4 выполнение тестовой работы по теме 1.4 Тестовое задание по темам: 1.1; 1,2; 1,3; 1,4
З4. фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;		Выполнение практической работы 1,2,3,4 по теме1.1 Выполнение практической работы 9,10 по теме 1.4 Выполнение тестовой работы по теме 1.4 Тестовое задание по темам: 1.1; 1,2; 1,3; 1,4
З5. возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);		Выполнение практической работы 1,2,3,4 по теме1.1 Выполнение практической работы 5,6 по теме 1.2 Выполнение тестовой работы по теме 1.3 Тестовое задание по темам: 1.1; 1,2; 1,3; 1,4
З6. порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала);		Выполнение практической работы 5,6 по теме 1.2 Выполнение практической работы 9,10 по теме 1.4 выполнение тестовой работы по теме 1.4 Тестовое задание по темам: 1.1; 1,2; 1,3; 1,4
З7. порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты;		Выполнение практической работы 5,6 по теме 1.2 Выполнение практической работы 9,10 по теме 1.4 выполнение тестовой работы по теме 1.4 Тестовое задание по темам: 1.1; 1,2; 1,3; 1,4
З8. порядок проведения аттестации рабочих мест по условиям труда, в том числе методику оценки условий труда и травмобезопасности;		Выполнение практической работы 5,6 по теме 1.2 Выполнение тестовой работы по теме 1.3 Выполнение практической работы 9,10 по теме 1.4 выполнение тестовой работы по теме 1.4 Тестовое задание по темам: 1.1; 1,2; 1,3; 1,4
Результаты обучения (развитие общих компетенций)		
Шифр	Наименование	
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Выполнение практической работы 9,10 по теме 1.4 выполнение тестовой работы по теме 1.4 Тестовое задание по темам: 1.1; 1,2; 1,3; 1,4
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	Выполнение практической работы 5,6 по теме 1.2 Выполнение тестовой работы по теме 1.3 Выполнение практической работы 9,10 по теме 1.4 выполнение тестовой работы по теме 1.4 Тестовое задание по темам: 1.1; 1,2; 1,3; 1,4

ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Выполнение практической работы 9,10 по теме 1.4 выполнение тестовой работы по теме 1.4 Тестовое задание по темам: 1.1; 1,2; 1,3; 1,4
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Выполнение практической работы 1,2,3,4 по теме 1.1 Выполнение практической работы 9,10 по теме 1.4 выполнение тестовой работы по теме 1.4 Тестовое задание по темам: 1.1; 1,2; 1,3; 1,4
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Выполнение практической работы 1,2,3,4 по теме 1.1 Выполнение практической работы 9,10 по теме 1.4 Выполнение тестовой работы по теме 1.4 Тестовое задание по темам: 1.1; 1,2; 1,3; 1,4
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Выполнение практической работы 5,6 по теме 1.2 Выполнение практической работы 9,10 по теме 1.4 Выполнение тестовой работы по теме 1.4 Тестовое задание по темам: 1.1; 1,2; 1,3; 1,4
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.	Выполнение практической работы 5,6 по теме 1.2 Выполнение практической работы 9,10 по теме 1.4 Выполнение тестовой работы по теме 1.4 Тестовое задание по темам: 1.1; 1,2; 1,3; 1,4
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Выполнение практической работы 1,2,3,4 по теме 1.1 Тестовое задание по темам: 1.1; 1,2; 1,3; 1,4
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	Выполнение практической работы 5,6 по теме 1.2 Тестовое задание по темам: 1.1; 1,2; 1,3; 1,4 Выполнение практической работы 5,6 по теме 1.2 Выполнение тестовой работы по теме 1.3 Тестовое задание по темам: 1.1; 1,2; 1,3; 1,4
ПК 1.1	Выбирать и реализовывать технологии производства продукции растениеводства.	Выполнение практической работы 9,10 по теме 1.4 выполнение тестовой работы по теме 1.4 Тестовое задание по темам: 1.1; 1,2; 1,3; 1,4
ПК 1.2	Выбирать и реализовывать технологии первичной обработки продукции растениеводства.	Выполнение практической работы 9,10 по теме 1.4 выполнение тестовой работы по теме 1.4 Тестовое задание по темам: 1.1; 1,2; 1,3; 1,4
ПК 1.3	Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сельскохозяйственного сырья и продукции растениеводства.	Выполнение практической работы 9,10 по теме 1.4 выполнение тестовой работы по теме 1.4 Тестовое задание по темам: 1.1; 1,2; 1,3; 1,4
ПК 3.1	Выбирать и реализовывать технологии хранения в соответствии с качеством поступающей сельскохозяйственной продукции и сырья.	Выполнение практической работы 9,10 по теме 1.4 выполнение тестовой работы по теме 1.4 Тестовое задание по темам: 1.1; 1,2; 1,3; 1,4
ПК 3.2	Контролировать состояние сельскохозяйственной продукции и сырья в период хранения.	Выполнение практической работы 9,10 по теме 1.4 выполнение тестовой работы по теме 1.4 Тестовое задание по темам: 1.1; 1,2; 1,3; 1,4
ПК 3.3	Выбирать и реализовывать технологии переработки сельскохозяйственной продукции.	Выполнение практической работы 1,2,3,4 по теме 1.1 Выполнение практической работы 5,6 по теме 1.2 Выполнение тестовой работы по теме 1.3 Тестовое задание по темам: 1.1; 1,2; 1,3; 1,4
ПК 3.4	Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сырья, материалов, сельскохозяйственной продукции на этапе переработки.	Выполнение практической работы 5,6 по теме 1.2 Выполнение тестовой работы по теме 1.3 Тестовое задание по темам: 1.1; 1,2; 1,3; 1,4
ПК 3.5	Выполнять предпродажную подготовку и реализацию сельскохозяйственной	Выполнение практической работы 5,6 по теме 1.2 Тестовое задание по темам: 1.1; 1,2; 1,3; 1,4

	продукции.	
ПК 4.1	Участвовать в планировании основных показателей сельскохозяйственного производства.	Тестовое задание по темам 1.1; 1,2; 1,3; 1,4
ПК 4.2	Планировать выполнение работ исполнителями	Выполнение практической работы 1,2,3,4 по теме 1.1 Выполнение практической работы 5,6 по теме 1.2 Тестовое задание по темам: 1.1; 1,2; 1,3; 1,4
ПК 4.3	Организовывать работу трудового коллектива.	Выполнение практической работы 5,6 по теме 1.2 Тестовое задание по темам: 1.1; 1,2; 1,3; 1,4
ПК 4.4	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.	Выполнение практической работы 5,6 по теме 1.2 Выполнение практической работы 9,10 по теме 1.4 выполнение тестовой работы по теме 1.4 Тестовое задание по темам: 1.1; 1,2; 1,3; 1,4
ПК 4.5	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию	Выполнение практической работы 5,6 по теме 1.2 Тестовое задание по темам: 1.1; 1,2; 1,3; 1,4

Содержательная экспертиза рабочей программы учебной дисциплины

ОП.12 Охрана труда

(код, наименование учебной дисциплины)

19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов

(код и наименование специальности)

представленной Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Тюменской области «Агротехнологический колледж»

указывается организация-разработчик

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№	Наименование экспертного показателя	Экспертная оценка			Примечание
		да	нет	заключение отсутствует	
Экспертиза раздела 1 «Паспорт рабочей программы учебной дисциплины»					
1.	Перечень умений и знаний соответствует требованиям ФГОС /конкретизирует и (или) расширяет требования ФГОС в соответствии с региональным требованиями работодателей	да			
Экспертиза раздела 4 «Контроль и оценка результатов освоения дисциплины»					
2.	Результаты обучения сформулированы однозначно для понимания и оценивания.	да			
3.	Комплекс форм и методов контроля и оценки умений и знаний образует систему достоверной и объективной оценки уровня освоения дисциплины.	да			
Экспертиза раздела 2 «Структура и содержание учебной дисциплины»					
4.	Структура программы учебной дисциплины соответствует принципу единства теоретического и практического обучения.	да			
5.	Содержание учебного материала соответствует знаниям и умениям.	да			
6.	Содержательное распределение по темам дидактически соответствует разделам УД.	да			
7.	Почасовое распределение тем по разделам-оптимально (отражает объем и сложность учебного материала)	да			
8.	Содержательное распределение между «теорией», лабораторными работами, практическими занятиями, контрольными работами и внеаудиторной самостоятельной работой полностью соответствует результатами обучения.	да			
9.	Почасовое распределение между «теорией», лабораторными работами и практическими занятиями контрольными работами и внеаудиторной самостоятельной работой соответствует специфике основных показателей оценки результатов обучения.	да			
10.	Уровень освоения учебного материала определен с учетом формируемых умений в процессе выполнения лабораторных работ, практических занятий, внеаудиторной самостоятельной работы.	да			

11.	Тематика домашних заданий, внеаудиторной самостоятельной работы раскрывается «диагностичными» формулировками, отражающими овеществленный результат учебно-познавательной деятельности обучающегося, который можно проверить и оценить.	да			
12.	Объем времени на теоретическую подготовку по всем видам занятий оптимален для усвоения обозначенных знаний.	да			
13.	Объем и содержание лабораторных работ, практических занятий и внеаудиторной самостоятельной работы оптимален для формирования обозначенных умений.	да			
14.	Тематика курсовых работ представлена в достаточном объеме, соответствует специфике и обеспечивает усвоение знаний и формирование умений.	-			
Экспертиза раздела 3 «Условия реализации программы дисциплины»					
15.	Перечень учебных кабинетов (мастерских, лабораторий и др.) обеспечивает проведение всех видов лабораторных и практических работ, предусмотренных программой учебной дисциплины.	да			
16.	Перечисленное оборудование в достаточной мере обеспечивает проведение всех видов практических занятий и лабораторных работ, предусмотренных программой учебной дисциплины.	да			
17.	Перечень рекомендуемых основных и дополнительных источников содержательно достаточен для реализации образовательного процесса.	да			

ИТОГОВОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ (из трех альтернативных позиций следует выбрать одну)	да	нет
Программа учебной дисциплины может быть рекомендована к утверждению	да	
Программу учебной дисциплины следует рекомендовать к доработке		
Программу учебной дисциплины следует рекомендовать к отклонению		

Замечания и рекомендации эксперта по доработке:



Ф.И.О. эксперта

Дата

Александр Владимирович (подпись) *А.В.*