

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Алтынова Надежда Витальевна
Должность: Врио ректора
Дата подписания: 22.05.2026 15:33:34
Уникальный программный ключ:
462c2135e66a27da081de929bee6129e7d2f3758

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

"Чувашский государственный аграрный университет"

(ФГБОУ ВО Чувашский ГАУ)

Кафедра Механизации, электрификации и автоматизации с/х производства

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебной
и научной работе



Л.М. Иванова

20.02.2026 г.

Б1.В.ДВ.02.01

Охрана труда в пищевой промышленности

рабочая программа дисциплины (модуля)

Направление подготовки 20.03.01 Техносферная безопасность

Направленность (профиль) Безопасность технологических процессов и производств

Квалификация **Бакалавр**

Форма обучения **заочная**

Общая трудоемкость **7 ЗЕТ**

Часов по учебному плану 252

в том числе:

аудиторные занятия 34

самостоятельная работа 205

Виды контроля на курсах:

экзамен 5

зачет 4

Распределение часов дисциплины по курсам

Курс	4		5		Итого	
	уп	рп	уп	рп		
Лекции	6	6	10	10	16	16
Практические	8	8	10	10	18	18
В том числе инт.	6	6	6	6	12	12
В том числе в форме практ.подготовки			10	10	10	10
Итого ауд.	14	14	20	20	34	34
Контактная работа	14	14	20	20	34	34
Сам. работа	90	90	115	115	205	205
Часы на контроль	4	4	9	9	13	13
Итого	108	108	144	144	252	252

Программу составил(и):

Ст. пр., Григорьева Т.М.

При разработке рабочей программы дисциплины (модуля) "Охрана труда в пищевой промышленности" в основу положены:

1. Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 20.03.01 Техносферная безопасность (приказ Минобрнауки России от 25.05.2020 г. № 680).

2. Учебный план: Направление подготовки 20.03.01 Техносферная безопасность

Направленность (профиль) Безопасность технологических процессов и производств, одобренный Ученым советом ФГБОУ ВО Чувашский ГАУ от 20.02.2026 г., протокол № 09.

Рабочая программа дисциплины (модуля) проходит согласование с использованием инструментов электронной информационно-образовательной среды Университета.

СОГЛАСОВАНО:

Заведующий кафедрой Мардарьев С.Н.

Заведующий выпускающей кафедрой Мардарьев С.Н.

Председатель методической комиссии факультета Гаврилов В.Н.

Директор научно-технической библиотеки Викторова В.А.

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1	формирование совокупности знаний, умений и навыков по организации охраны труда на предприятиях пищевой промышленности, по оценке и обеспечению безопасных условий труда работающих в пищевой промышленности, безопасности производственного оборудования и технологических процессов при работе в штатных и чрезвычайных ситуациях.
-----	---

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП

Цикл (раздел) ОПОП:	Б1.В.ДВ.02
2.1	Требования к предварительной подготовке обучающегося:
2.2	Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

УК-8.	Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов
УК-8.1	Знает: общую характеристику обеспечения безопасности и устойчивого развития в различных сферах жизнедеятельности; классификацию чрезвычайных ситуаций военного характера, принципы и способы организации защиты населения от опасностей, возникающих в мирное время и при ведении военных действий
УК-8.2	Умеет: оценивать вероятность возникновения потенциальной опасности в повседневной жизни и профессиональной деятельности и принимать меры по ее предупреждению
УК-8.3	Имеет навыки: применения основных методов защиты при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов в повседневной жизни и профессиональной деятельности
ПК-2.	Способен устанавливать причины и последствия аварийных выбросов и сбросов загрязняющих веществ в окружающую среду, разрабатывать предложения по предупреждению негативных последствий
ПК-2.1	Анализирует причины и источники аварийных выбросов и сбросов загрязняющих веществ в окружающую среду
ПК-2.3	Разрабатывает предложения по предупреждению сверхнормативного образования отходов

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

3.1	Знать:
3.1.1	- основную нормативную базу дисциплины;
3.1.2	- основные показатели травматизма, профессиональных заболеваний и пути их предупреждения;
3.1.3	- вопросы регулирования труда отдельных категорий работников и компенсации за работу во вредных, опасных и особых условиях труда, а также за утраченное на производстве здоровье;
3.1.4	- порядок надзора и контроля за соблюдением законодательства по охране труда, расследования несчастных случаев и профессиональных заболеваний;
3.1.5	- требования производственной санитарии, предъявляемые к устройству и содержанию производственных помещений и рабочих мест;
3.1.6	- требования техники безопасности к производственным помещениям, технологическим процессам, оборудованию, машинам, инструментам, сырью, готовой продукции, а также к технологии выполнения отдельных видов работ;
3.1.7	- ответственность за нарушение требований охраны труда и гражданской обороны.
3.2	Уметь:
3.2.1	- пользоваться нормативными документами по охране труда для поиска соответствующей информации;
3.2.2	- оценивать опасность и вредность производственных процессов, пожаровзрывоопасность технологических сред и помещений, электробезопасность и принимать самостоятельные решения по предупреждению травм, заболеваний и пожаров на производстве;
3.2.3	- пользоваться средствами коллективной и индивидуальной защиты.
3.3	Иметь навыки и (или) опыт деятельности:
3.3.1	- измерения на рабочих местах параметров вредных и опасных производственных факторов;
3.3.2	- выбора, оценки состояния и пригодности к работе средств коллективной и индивидуальной защиты работников;
3.3.3	- подготовки документов по охране труда, которые разрабатывают на предприятиях;
3.3.4	- расследования несчастных случаев на производстве и оформления соответствующих документов;
3.3.5	- разработки инструкций и проведения инструктажей по охране труда на рабочем месте;
3.3.6	- проведения специальной оценки условий труда на рабочих местах.

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов	Компетенции	Литература	Инте ракт.	Прак. подг.	Примечание
Раздел 1. Введение							
Введение в дисциплину. Основные понятия, термины и определения. /Лек/	4	2	УК-8.1 УК-8.2 УК-8.3 ПК-2.1 ПК-2.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	0	0	Опрос
Введение в дисциплину. Основные понятия, термины и определения. /Пр/	4	2	УК-8.1 УК-8.2 УК-8.3 ПК-2.1 ПК-2.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	0	0	Защита работы
Основные понятия, термины и определения. /Ср/	4	2	УК-8.1 УК-8.2 УК-8.3 ПК-2.1 ПК-2.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	0	0	эссе
Раздел 2. Охрана труда на предприятиях и в организациях пищевой промышленности							
Законодательные и нормативные акты по охране труда в отраслях пищевой промышленности. /Ср/	4	10	УК-8.1 УК-8.2 УК-8.3 ПК-2.1 ПК-2.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	0	0	Эссе
Особенности регулирования труда отдельных категорий работников. /Ср/	4	10	УК-8.1 УК-8.2 УК-8.3 ПК-2.1 ПК-2.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	0	0	Эссе
Обучение, инструктажи, инструкции по охране труда. /Лек/	4	1	УК-8.1 УК-8.2 УК-8.3 ПК-2.1 ПК-2.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	0	0	Лекция-визуализация
Обучение, инструктажи, инструкции по охране труда. /Ср/	4	10	УК-8.1 УК-8.2 УК-8.3 ПК-2.1 ПК-2.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	0	0	Реферат
Система управления охраной труда (СУОТ) на предприятиях пищевой промышленности. /Лек/	4	1	УК-8.1 УК-8.2 УК-8.3 ПК-2.1 ПК-2.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	1	0	Проблемная лекция
Система управления охраной труда (СУОТ) на предприятиях пищевой промышленности. /Ср/	4	10	УК-8.1 УК-8.2 УК-8.3 ПК-2.1 ПК-2.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	0	0	Эссе
Раздел 3. Охрана труда в общественном питании							
Охрана труда в общественном питании. /Лек/	4	1	УК-8.1 УК-8.2 УК-8.3 ПК-2.1 ПК-2.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	1	0	Опрос
Охрана труда в общественном питании. /Ср/	4	10	УК-8.1 УК-8.2 УК-8.3 ПК-2.1 ПК-2.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	0	0	опрос
Расследование и учет несчастных случаев на производстве. /Лек/	4	1	УК-8.1 УК-8.2 УК-8.3 ПК-2.1 ПК-2.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	0	0	опрос
Расследование и учет несчастных случаев на производстве. /Ср/	4	10	УК-8.1 УК-8.2 УК-8.3 ПК-2.1 ПК-2.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	0	0	эссе

Надзор и контроль за соблюдением законодательства по охране труда. /Пр/	4	2	УК-8.1 УК-8.2 УК-8.3 ПК-2.1 ПК-2.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	0	0	
Надзор и контроль за соблюдением законодательства по охране труда. /Ср/	4	8	УК-8.1 УК-8.2 УК-8.3 ПК-2.1 ПК-2.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	0	0	опрос
Раздел 4. Основы производственной санитарии							
Исследование микроклимата производственных помещений /Пр/	4	2	УК-8.1 УК-8.2 УК-8.3 ПК-2.1 ПК-2.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	2	0	Защита работы
Вредные вещества на рабочих местах. /Ср/	4	10	УК-8.1 УК-8.2 УК-8.3 ПК-2.1 ПК-2.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	0	0	Реферат
Расчет освещенности рабочих мест /Пр/	4	2	УК-8.1 УК-8.2 УК-8.3 ПК-2.1 ПК-2.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	2	0	Защита работы
Расчет освещенности рабочих мест /Ср/	4	10	УК-8.1 УК-8.2 УК-8.3 ПК-2.1 ПК-2.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	0	0	Реферат
Раздел 5. Зачет							
Зачет /Зачёт/	4	4	УК-8.1 УК-8.2 УК-8.3 ПК-2.1 ПК-2.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	0	0	
Раздел 6. Безопасность технологических процессов и оборудования пищевых производств.							
Охрана труда в хлебопекарной и макаронной промышленности. Охрана труда при производстве хлебопекарных дрожжей /Лек/	5	2	УК-8.1 УК-8.2 УК-8.3 ПК-2.1 ПК-2.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	2	0	Развернутая беседа с обсуждением докладов
Охрана труда в хлебопекарной и макаронной промышленности. /Пр/	5	2	УК-8.1 УК-8.2 УК-8.3 ПК-2.1 ПК-2.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	0	2	выполнение отдельных элементов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью
Охрана труда в хлебопекарной и макаронной промышленности /Ср/	5	17	УК-8.1 УК-8.2 УК-8.3 ПК-2.1 ПК-2.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	0	0	опрос
Охрана труда в пиво-безалкогольной отрасли пищевой промышленности /Лек/	5	1	УК-8.1 УК-8.2 УК-8.3 ПК-2.1 ПК-2.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	0	0	опрос
Охрана труда в пиво-безалкогольной отрасли пищевой промышленности /Ср/	5	17	УК-8.1 УК-8.2 УК-8.3 ПК-2.1 ПК-2.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	0	0	эссе
Охрана труда при эксплуатации фреоновых холодильных установок /Лек/	5	1	УК-8.1 УК-8.2 УК-8.3 ПК-2.1 ПК-2.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	0	0	опрос

Охрана труда при эксплуатации фреоновых холодильных установок /Пр/	5	2	УК-8.1 УК-8.2 УК-8.3 ПК-2.1 ПК-2.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	0	2	выполнение отдельных элементов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью
Охрана труда при эксплуатации фреоновых холодильных установок /Ср/	5	17	УК-8.1 УК-8.2 УК-8.3 ПК-2.1 ПК-2.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	0	0	опрос
Охрана труда при производстве хлебопекарных дрожжей /Ср/	5	16	УК-8.1 УК-8.2 УК-8.3 ПК-2.1 ПК-2.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	0	0	опрос
Охрана труда при организации и проведении погрузочно-разгрузочных работ в отраслях пищевой промышленности. /Лек/	5	2	УК-8.1 УК-8.2 УК-8.3 ПК-2.1 ПК-2.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	0	0	опрос
Охрана труда при организации и проведении погрузочно-разгрузочных работ в отраслях пищевой промышленности. /Пр/	5	2	УК-8.1 УК-8.2 УК-8.3 ПК-2.1 ПК-2.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	2	2	выполнение отдельных элементов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью
Охрана труда при организации и проведении погрузочно-разгрузочных работ в отраслях пищевой промышленности. /Ср/	5	16	УК-8.1 УК-8.2 УК-8.3 ПК-2.1 ПК-2.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	0	0	опрос
Раздел 7. Электробезопасность.							
Электробезопасность. /Лек/	5	2	УК-8.1 УК-8.2 УК-8.3 ПК-2.1 ПК-2.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	0	0	опрос
Электробезопасность /Пр/	5	2	УК-8.1 УК-8.2 УК-8.3 ПК-2.1 ПК-2.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	2	2	выполнение отдельных элементов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью
Электробезопасность /Ср/	5	16	УК-8.1 УК-8.2 УК-8.3 ПК-2.1 ПК-2.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	0	0	опрос
Раздел 8. Пожарная безопасность.							
Пожарная безопасность. /Лек/	5	2	УК-8.1 УК-8.2 УК-8.3 ПК-2.1 ПК-2.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	0	0	опрос

Пожарная безопасность. /Пр/	5	2	УК-8.1 УК-8.2 УК-8.3 ПК-2.1 ПК-2.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	0	2	выполнение отдельных элементов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью
Пожарная безопасность. Средства тушения пожара /Ср/	5	16	УК-8.1 УК-8.2 УК-8.3 ПК-2.1 ПК-2.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	0	0	опрос
Раздел 9. Экзамен							
Подготовка, сдача экзамена /Экзамен/	5	9	УК-8.1 УК-8.2 УК-8.3 ПК-2.1 ПК-2.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	0	0	

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

5.1. Примерный перечень вопросов к зачету

Вопросы для оценки знаний теоретического курса

1. Цель, задачи и содержание дисциплины.
2. Основные документы, составляющие основу нормативно-правовой базы охраны труда.
3. Виды ответственности юридических и физических лиц за нарушение действующего законодательства в области охраны труда.
4. Основные направления государственной политики в области охраны труда.
5. Федеральные законы, содержащие основополагающие государственные требования по безопасности труда в РФ.
6. Полномочия органов государственной власти России и субъектов РФ, а также местного самоуправления в области охраны труда.
7. Содержание системы стандартов по технике безопасности: назначение, объекты.
8. Как осуществляется Государственный надзор и контроль за соблюдением законодательства об охране труда.
9. Раскройте назначение, задачи, функции Федеральной инспекции труда.
10. Раскройте назначение, задачи, функции Государственной технической инспекции (Ростехнадзор, Государственная пожарная инспекция и др.)
11. Опишите права и обязанности профсоюзов по вопросам охраны труда.
12. Раскройте особенности административной, дисциплинарной и уголовной ответственности за нарушение требований охраны труда.
13. Укажите правовые акты, регулирующие взаимные обязательства сторон по условиям и охране труда (коллективный договор, соглашение по охране труда)
14. В чем заключаются назначение, основные задачи, права и функциональные обязанности службы охраны труда на предприятии.
15. Классификация условий труда по тяжести и напряженности трудового процесса.
16. Охрана труда женщин, подростков и других работников.
17. Раскройте особенности организации охраны труда в предприятиях пищевой промышленности.
18. В чем заключаются обязанности работодателя по обеспечению безопасных условий и охраны труда.
19. В чем заключаются обязанности работника по соблюдению норм и правил по охране труда.
20. Основные принципы, задачи и функции СУОТ.
21. Структура СУОТ.
22. Контроль и оценка деятельности СУОТ. Практика внедрения СУОТ.
23. Перечислить виды инструктажей по охране труда (вводный, первичный, повторный, внеплановый, целевой), их характеристика и оформление документации.
24. Назовите наиболее распространенные несчастные случаи и профессиональные заболевания на предприятиях пищевой промышленности.
25. Каковы причины производственного травматизма и профессиональных заболеваний на предприятиях пищевой промышленности.
26. Назовите основные мероприятия по предупреждению травматизма и профессиональных заболеваний.
27. Опишите порядок расследования и документального оформления несчастных случаев на производстве.
28. Каковы обязанности работодателя по расследованию и учёту несчастных случаев и профессиональных заболеваний на производстве.
29. Какой порядок оказания доврачебной помощи пострадавшим и порядок возмещения вреда, причинённого работникам в результате несчастного случая.
30. Раскройте содержание понятий: условия труда, производственный фактор, производственная санитария.
31. Перечислить факторы, влияющие на условия труда на предприятиях пищевой промышленности.

32. Назовите основные метеорологические параметры (производственный микроклимат) и их влияние на организм человека.
33. Раскройте роль санитарии и гигиены на предприятиях общественного питания и последствия их не соблюдения.
34. Каковы санитарно-гигиенические требования к устройству и содержанию территории и помещений предприятия, к технологическим процессам, размещению оборудования, организации рабочих мест, инвентарю, приспособлениям.
35. Назовите способы и средства защиты от вредных производственных факторов на предприятиях пищевой промышленности.
36. Что такое производственная среда и её элементы?
37. Назовите параметры микроклимата?
38. Каковы основные методы защиты от шума и вибрации?
39. Каковы общие требования безопасности к производственному оборудованию и производственным процессам, регламентированные нормативными актами, правилами и инструкциями по охране труда.
40. Перечислите опасные узлы и зоны в конструкциях технологического оборудования предприятий пищевой промышленности.
41. Укажите средства коллективной и индивидуальной защиты от опасностей технических систем, их виды, характеристика.
42. Каков порядок освидетельствования, учёта и хранения средств коллективной и индивидуальной защиты на производстве.
43. Раскройте общие требования безопасности при эксплуатации производственного оборудования повышенной опасности.

Вопросы на проверку понимания

1. Определение инструкции по охране труда для работников.
2. Локальный нормативный акт.
3. Что обязан осуществлять работодатель в соответствии со ст. 212 Трудового кодекса?
4. Исходя из чего разрабатывается инструкция по ОТ?
5. Кем разрабатывается перечень инструкций по ОТ?
6. Через какое время должен производиться пересмотр инструкций.
7. Как выдаются и хранятся инструкции по ОТ?
8. Когда инструкция по ОТ досрочно пересматривается?
9. Что рекомендуется включать в раздел «Требования охраны труда в аварийных ситуациях»?
10. Какие разделы рекомендуется включать в инструкцию по ОТ?
11. Понятие микроклимата.
12. К чему может привести высокая температура воздуха?
13. Как регулируют параметры микроклимата?
14. Что вызывает недостаточное освещение
15. Как может быть достигнута необходимая освещенность?
16. На что влияют естественный свет и солнечная инсоляция?
17. Что начинает испытывать человек при длительном недостатке естественного света?
18. Что такое освещенность?
19. В чем состоит смысл шагового напряжения? Когда оно возникает? Как правильно выйти из его зоны?
20. От чего зависит тяжесть поражения электрическим током?

5.2. Примерный перечень вопросов к экзамену

1. Цель, задачи и содержание дисциплины.
2. Основные документы, составляющие основу нормативно-правовой базы охраны труда.
3. Виды ответственности юридических и физических лиц за нарушение действующего законодательства в области охраны труда.
4. Основные направления государственной политики в области охраны труда.
5. Федеральные законы, содержащие основополагающие государственные требования по безопасности труда в РФ.
6. Полномочия органов государственной власти России и субъектов РФ, а также местного самоуправления в области охраны труда.
7. Содержание системы стандартов по технике безопасности: назначение, объекты.
8. Как осуществляется Государственный надзор и контроль за соблюдением законодательства об охране труда.
9. Раскройте назначение, задачи, функции Федеральной инспекции труда.
10. Раскройте назначение, задачи, функции Государственной технической инспекции (Ростехнадзор, Государственная пожарная инспекция и др.)
11. Опишите права и обязанности профсоюзов по вопросам охраны труда.
12. Раскройте особенности административной, дисциплинарной и уголовной ответственности за нарушение требований охраны труда.
13. Укажите правовые акты, регулирующие взаимные обязательства сторон по условиям и охране труда (коллективный договор, соглашение по охране труда)
14. В чем заключаются назначение, основные задачи, права и функциональные обязанности службы охраны труда на предприятии.
15. Классификация условий труда по тяжести и напряженности трудового процесса.
16. Охрана труда женщин, подростков и других работников.

17. Раскройте особенности организации охраны труда в предприятиях пищевой промышленности.
18. В чем заключаются обязанности работодателя по обеспечению безопасных условий и охраны труда.
19. В чем заключаются обязанности работника по соблюдению норм и правил по охране труда.
20. Основные принципы, задачи и функции СУОТ.
21. Структура СУОТ.
22. Контроль и оценка деятельности СУОТ. Практика внедрения СУОТ.
23. Перечислить виды инструктажей по охране труда (вводный, первичный, повторный, внеплановый, целевой), их характеристика и оформление документации.
24. Укажите наиболее распространенные несчастные случаи и профессиональные заболевания на предприятиях пищевой промышленности.
25. Каковы причины производственного травматизма и профессиональных заболеваний на предприятиях пищевой промышленности.
26. Укажите основные мероприятия по предупреждению травматизма и профессиональных заболеваний.
27. Опишите порядок расследования и документального оформления несчастных случаев на производстве.
28. Каковы обязанности работодателя по расследованию и учёту несчастных случаев и профессиональных заболеваний на производстве.
29. Какой порядок оказания доврачебной помощи пострадавшим и порядок возмещения вреда, причинённого работникам в результате несчастного случая.
30. Раскройте содержание понятий: условия труда, производственный фактор, производственная санитария.
31. Перечислить факторы, влияющие на условия труда на предприятиях пищевой промышленности.
32. Укажите основные метеорологические параметры (производственный микроклимат) и их влияние на организм человека.
33. Раскройте роль санитарии и гигиены на предприятиях общественного питания и последствия их не соблюдения.
34. Каковы санитарно-гигиенические требования к устройству и содержанию территории и помещений предприятия, к технологическим процессам, размещению оборудования, организации рабочих мест, инвентарю, приспособлениям.
35. Укажите способы и средства защиты от вредных производственных факторов на предприятиях пищевой промышленности.
36. Что такое производственная среда и её элементы?
37. Назовите параметры микроклимата?
38. Каковы основные методы защиты от шума и вибрации?
39. Каковы общие требования безопасности к производственному оборудованию и производственным процессам, регламентированные нормативными актами, правилами и инструкциями по охране труда.
40. Перечислите опасные узлы и зоны в конструкциях технологического оборудования предприятий пищевой промышленности.
41. Укажите средства коллективной и индивидуальной защиты от опасностей технических систем, их виды, характеристика.
42. Каков порядок освидетельствования, учёта и хранения средств коллективной и индивидуальной защиты на производстве.
43. Раскройте общие требования безопасности при эксплуатации производственного оборудования повышенной опасности.
44. Классификация помещений по степени электробезопасности. Средства и методы защиты от поражения электрическим током.
45. Раскройте содержание понятия электробезопасность.
46. Укажите факторы, влияющие на тяжесть электротравм.
47. Перечислить средства защиты от поражения электрическим током (общетехнические, коллективные и индивидуальные).
48. Перечислить технические и организационные мероприятия по обеспечению электробезопасности на предприятиях пищевой промышленности.
49. Раскройте содержание понятия пожарная безопасность.
50. Укажите обязанности и ответственность должностных лиц за обеспечение пожарной безопасности в предприятиях.
51. Объясните назначение, виды, порядок, сроки проведения и документальное оформление противопожарного инструктажа.
52. Укажите основные причины возникновения пожаров в предприятиях, способы предупреждения и тушения пожаров.
53. Какова роль средств предупреждения пожаров, пожарной сигнализация и связи в системе пожарной безопасности.
54. Нормативная база, регламентирующая требования к безопасности: стандарты ССБТ, правила и инструкции по технике безопасности.
55. Общие требования безопасности, предъявляемые к технологическому оборудованию (к материалам, конструкции, эксплуатации, элементам защиты, монтажу и т.д.).
56. Опасные зоны технологического оборудования: понятие. Средства индивидуальной и коллективной защиты.
57. Специфические требования безопасности при эксплуатации различных типов технологического оборудования: механического, торгового, измерительного, холодильного, подъемно-транспортного и др. на предприятиях пищевой промышленности.
58. Охрана труда в хлебопекарной и макаронной промышленности.
59. Охрана труда в пиво - безалкогольной отрасли пищевой промышленности.

60. Охрана труда при эксплуатации фреоновых холодильных установок.
61. Охрана труда при организации и проведении погрузочно-разгрузочных работ в отраслях пищевой промышленности.

Вопросы на оценку понимания/умений

1. Что такое локальный нормативный акт.
2. Что обязан осуществлять работодатель в соответствии со ст. 212 Трудового кодекса?
3. Кем разрабатывается перечень инструкций по охране труда?
4. Через какое время должен производиться пересмотр инструкций по охране труда?
5. Когда инструкция по ОТ досрочно пересматривается?
6. Что рекомендуется включать в раздел «Требования охраны труда в аварийных ситуациях»?
7. Какие разделы рекомендуется включать в инструкцию по ОТ?
8. Чем отличается опасный производственный фактор от вредного?
9. Чем отличается общее заболевание от профессионального?
10. На какие группы подразделяют причины травматизма?
11. Как вы оцениваете динамику изменения травматизма в нашей стране?
12. Каковы обязанности работодателя при несчастном случае на производстве?
13. Какие требования к количественному составу комиссии по расследованию несчастного случая?
14. В какие сроки должно проводиться расследование несчастных случаев?
15. Понятие микроклимата.
16. Влажность воздуха, и какую влажность различают?
17. К чему может привести высокая температура воздуха?
18. Как регулируют параметры микроклимата?
19. Какие работы относятся к легким и тяжелым?
20. Что вызывает недостаточное освещение?
21. Как может быть достигнута необходимая освещенность?
22. На что влияют естественный свет и солнечная инсоляция?
23. Что начинает испытывать человек при длительном недостатке естественного света?
24. Что такое освещенность?
25. Что позволяет определить метод светового потока?
26. Как определяется световой поток?
27. Производственные (технологические) процессы, и предъявляемые к ним требования?
28. Требования, предъявляемые к производственным, вспомогательным и санитарно-бытовым помещениям?
29. Требования, предъявляемые к производственному оборудованию.
30. Требования, предъявляемые к производственному оборудованию, его размещению и организации рабочих мест.
31. Требования к местам производства погрузочно-разгрузочных работ.
32. Требования к применению средств индивидуальной защиты работников.
33. Чем нужно руководствоваться при выборе средств индивидуальной защиты?
34. Классификация СИЗ.
35. В чем состоит смысл шагового напряжения? Когда оно возникает? Как правильно выйти из его зоны?
36. Какой вид защиты способен обеспечить безопасность при случайном прикосновении к открытым токоведущим частям?
37. Что такое заземление?
38. Что такое зануление?
39. От чего зависит тяжесть поражения электрическим током?
40. Что такое металлизация кожи?
41. При каком токе наступает остановка дыхания?
42. Перечислите первичные средства пожаротушения.
43. Какие помещения оборудуют автоматической пожарной сигнализацией?
44. Назовите типы и виды огнетушителей.

5.3. Тематика курсовых работ (курсовых проектов)

не предусмотрено

5.4. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля

Темы рефератов и эссе:

1. История развития охраны труда и безопасности жизнедеятельности.
2. Основы законодательства РФ в области охраны труда.
3. Основные направления государственной политики в области охраны труда.
4. Система стандартов по технике безопасности: назначение, объекты.
5. Влияние безопасных условий труда на производительность работника.
6. Основные меры по обеспечению безопасности производственных процессов предприятий пищевой промышленности.
7. Анализ травматизма и профзаболеваний.
8. Расследование и учет несчастных случаев.
9. Надзор и контроль за соблюдением законодательства по охране труда.

10.	Вопросы охраны труда в Трудовом кодексе РФ.
11.	Вредные вещества на рабочих местах.
12.	Особенности регулирования труда отдельных категорий работников.
13.	Эксплуатация объектов повышенной опасности.
14.	Основные меры по обеспечению безопасности производственного оборудования предприятий пищевой промышленности.
15.	Система управления охраной труда на предприятиях пищевой промышленности.
16.	Обучение, инструктажи, инструкции по охране труда.
17.	Структура, функция и права службы охраны труда на предприятиях пищевой промышленности.
18.	Организация охраны труда на предприятиях пищевой промышленности.
19.	Организация благоприятных условий труда на рабочем месте на предприятиях пищевой промышленности.
20.	Профессиональные заболевания и травматизм на предприятиях пищевой промышленности.
21.	Типичные несчастные случаи в предприятиях пищевой промышленности.
22.	Производственная среда и условия труда.
23.	Микроклимат производственных помещений.
24.	Влияние на организм неблагоприятного производственного микроклимата и меры профилактики.
25.	Общие требования безопасности к производственному оборудованию и производственным процессам, регламентированные нормативными актами, правилами и инструкциями по охране труда.
26.	Средства коллективной и индивидуальной защиты от опасностей технических систем, их виды, характеристика, порядок освидетельствования, учёта и хранения на производстве.
27.	Охрана труда в хлебопекарной и макаронной промышленности.
28.	Охрана труда в пиво- безалкогольной отрасли пищевой промышленности
29.	Общие требования безопасности при эксплуатации производственного оборудования повышенной опасности.
30.	Электротехнические защитные средства и предохранительные приспособления производственного

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

6.1. Рекомендуемая литература

6.1.1. Основная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Колич-во
Л1.1	Бурашников Ю. М., Максимов А. С.	Безопасность жизнедеятельности. Охрана труда на предприятиях пищевых производств: учебник	Санкт-Петербург: Лань, 2022	Электрон ный ресурс
Л1.2	Зябиров А. И., Зябиров И. М., Карасёв И. Е.	Охрана труда на предприятиях агропромышленного комплекса: учебное пособие	Пенза: ПГАУ, 2023	Электрон ный ресурс

6.1.2. Дополнительная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Колич-во
Л2.1	Беляков Г. И.	Безопасность жизнедеятельности на производстве. Охрана труда: учебник	СПб.: Лань, 2006	101
Л2.2	Поляков Р. Ю., Полякова К. А.	Охрана труда. Пожарная безопасность. Промышленная безопасность: учебное пособие	Елец: ЕГУ им. И.А. Бунина, 2022	Электрон ный ресурс

6.3.1 Перечень программного обеспечения

6.3.1.1	ОС Windows XP
6.3.1.2	Office 2007 Suites
6.3.1.3	OfficeStandard 2010
6.3.1.4	OfficeStandard 2013
6.3.1.5	ОС Windows 7
6.3.1.6	OpenOffice 4.1.1
6.3.1.7	SuperNovaReaderMagnifier
6.3.1.8	MozillaFirefox
6.3.1.9	7-Zip
6.3.1.10	Справочная правовая система КонсультантПлюс
6.3.1.11	Электронный периодический справочник «Система Гарант»
6.3.1.12	медиапроигрыватель VLC

6.3.2 Перечень информационных справочных систем

6.3.2.1	Электронная библиотечная система издательства «Лань». Полнотекстовая электронная библиотека. Индивидуальный неограниченный доступ через фиксированный внешний IP адрес академии неограниченному количеству пользователей из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет. http://e.lanbook.com
6.3.2.2	Электронный периодический справочник «Система ГАРАНТ». Полнотекстовый, обновляемый. Доступ по локальной сети академии

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Аудитория	Вид работ	Назначение	Оснащенность
1-403	Пр	Учебная аудитория	Доска ученическая настенная трехэлементная, столы (19 шт.), стулья ученические (34 шт.), стул полумягкий (1 шт.), шкафы с оборудованием (2 шт.); индикатор–радиоактивности РАДЕКС РД -153, компьютерная техника; лабораторный стенд «Защитное заземление и зануление «БЖД-01; лабораторный стенд «Электробезопасность в 3-х фазн. сетях переменного тока БЖД-01; метеокомплект МК-3; сигнализатор взрывоопасных газов и паров (с каналом на аммиак); термоанемометр ТКА -ПКМ-50; тренажер «Максим»; макет ЗФО; каска; настенные плакаты (8 шт.)
1-411	Пр	Учебная аудитория	Линия доильной установки ДеЛаваль, столы (15 шт.), стулья (21 шт.), настенные плакаты (7 шт.)
1-500	Лек	Учебная аудитория	Доска ученическая настенная трехэлементная (1 шт.), демонстрационное оборудование (экран с электроприводом СЕНА EcMaster Electric 180*180 (1 шт.), ноутбук, проектор) и учебно-наглядные пособия, стол преподавательский (1 шт.), кафедра лектора настольная (1 шт.), стол ученический 4-х местный на металлокаркасе (26 шт.), стул полумягкий (1 шт.), скамейка 4-х местная на металлокаркасе (27 шт.)
1-501	СР	Помещение для самостоятельной работы	Компьютерная техника с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду организации (персональные компьютеры) (3 шт.). Стол ученический 2-х местный (5 шт.), стул ученический (7 шт.)
1-401	СР	Помещение для самостоятельной работы	Компьютерная техника с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду организации (ноутбуки, персональные компьютеры) (4 шт.)

8. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Для освоения дисциплины студентами необходимо:

- Посещать лекции, на которых в сжатом и системном виде излагаются основы дисциплины: даются определения понятий, определений, законов, способов и методов защиты персонала объектов от опасностей на производстве перерабатывающей промышленности, которые должны знать студенты. Студенту важно понять, что лекция есть своеобразная творческая форма самостоятельной работы. Надо пытаться стать активным соучастником лекции: думать, сравнивать известное с вновь получаемыми знаниями, войти в логику изложения материала лектором, следить за ходом его мыслей, за его аргументацией, находить в ней кажущиеся вам слабости. Во время лекции можно задать лектору вопрос, желательно в письменной форме, чтобы не мешать и не нарушать логики проведения лекции. Слушая лекцию, следует зафиксировать основные идеи, положения, обобщения, выводы. Работа над записью лекции завершается дома. На свежую голову (пока еще лекция в памяти) надо уточнить то, что записано, обогатить запись тем, что не удалось зафиксировать в ходе лекции, записать в виде вопросов то, что надо прояснить, до конца понять. Важно соотнести материал лекции с темой учебной программы и установить, какие ее вопросы нашли освещение в прослушанной лекции. Тогда полезно обращаться и к учебнику. Лекция и учебник не заменяют, а дополняют друг друга.
- Посещать практические занятия, к которым следует готовиться и активно на них работать. Задание к практическому занятию выдает преподаватель. Задание включает в себя основные вопросы, задачи, тесты и рефераты для самостоятельной работы, литературу. Практические занятия начинаются с вступительного слова преподавателя, в котором называются цель, задачи и вопросы занятия. В процессе проведения занятий преподаватель задает основные и дополнительные вопросы, организует их обсуждение. На практических занятиях решаются задачи, разбираются тестовые задания и задания, выданные для самостоятельной работы, заслушиваются реферативные выступления. Студенты, пропустившие занятие, или не подготовившиеся к нему, приглашаются на консультацию к преподавателю. Практические занятия заканчиваются подведением итогов: выводами по теме и выставлением оценок.
- Систематически заниматься самостоятельной работой, которая включает в себя изучение нормативных документов, материалов учебников и статей из технической литературы, решение задач, написание докладов, рефератов, эссе. Задания для самостоятельной работы выдаются преподавателем.
- Под руководством преподавателя заниматься научно-исследовательской работой, что предполагает выступления с докладами на научно-практических конференциях и публикацию тезисов и статей по их результатам.
- При возникающих затруднениях при освоении дисциплины для неуспевающих студентов и студентов, не посещающих

занятия, проводятся еженедельные консультации, на которые приглашаются неуспевающие студенты, а также студенты, испытывающие потребность в помощи преподавателя.

При изучении дисциплины «Охрана труда в пищевой промышленности» следует усвоить:

- основную нормативную базу дисциплины
- основные показатели травматизма, профессиональных заболеваний, пожаров в стране и пути их предупреждения;
- вопросы регулирования труда отдельных категорий работников и компенсации за работу во вредных, опасных и особых условиях труда, а также за утраченное на производстве здоровье;
- порядок надзора и контроля за соблюдением законодательства по охране труда, пожарной безопасности, расследования несчастных случаев и профессиональных заболеваний;
- требования производственной санитарии, предъявляемые к устройству и содержанию производственных помещений и рабочих мест;
- требования техники безопасности к производственным помещениям, технологическим процессам, оборудованию, машинам, инструментам, сырью, готовой продукции, а также к технологии выполнения отдельных видов работ;
- ответственность за нарушение требований охраны труда.

ПРИЛОЖЕНИЯ

ДОПОЛНЕНИЯ И ИЗМЕНЕНИЯ
в 20__ /20__ учебном году

Актуализированная рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании выпускающей кафедры, протокол № ____
от _____

Заведующий выпускающей кафедрой _____

ДОПОЛНЕНИЯ И ИЗМЕНЕНИЯ
в 20__ /20__ учебном году

Актуализированная рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании выпускающей кафедры, протокол № ____
от _____

Заведующий выпускающей кафедрой _____

ДОПОЛНЕНИЯ И ИЗМЕНЕНИЯ
в 20__ /20__ учебном году

Актуализированная рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании выпускающей кафедры, протокол № ____
от _____

Заведующий выпускающей кафедрой _____

ДОПОЛНЕНИЯ И ИЗМЕНЕНИЯ
в 20__ /20__ учебном году

Актуализированная рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании выпускающей кафедры, протокол № ____
от _____

Заведующий выпускающей кафедрой _____

ДОПОЛНЕНИЯ И ИЗМЕНЕНИЯ
в 20__ /20__ учебном году

Актуализированная рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании выпускающей кафедры, протокол № ____
от _____

Заведующий выпускающей кафедрой _____

ДОПОЛНЕНИЯ И ИЗМЕНЕНИЯ
в 20__ /20__ учебном году

Актуализированная рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании выпускающей кафедры, протокол № ____
от _____

Заведующий выпускающей кафедрой _____